

Recette du Semifreddo aux Spéculoos

Ingrédients nécessaires pour 6 personnes :

- 4 œufs
- 50 g de sucre en poudre
- 50 g de miel d'acacia
- 2,5 cuillères à soupe de pâte de spéculoos
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 100 g de spéculoos



Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes.

Fouettez les jaunes avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.

Faites chauffer le miel à feu doux. Monter les blancs d'œufs en neige, puis versez le miel chaud, en filet, sans cessez de fouetter. Incorporez le tout au mélange précédent.

Dans une casserole à feu doux, faites fondre la pâte de spéculoos en la remuant avec une cuillère en bois. Lorsqu'elle devient liquide, versez-la dans un récipient et laissez-la tiédir.

Fouettez la crème liquide en chantilly légère, puis incorporez-la au mélange aux œufs ainsi que la pâte de spéculoos.

Concassez grossièrement les spéculoos ou les passer au hachoir pour obtenir de la poudre de spéculoos. Répartissez la moitié de la crème aux spéculoos dans un moule à cake en silicone, disposez les morceaux de spéculoos et recouvrez le tout du reste de crème.

Filmez et placez au congélateur pour au moins 5/6 h.

Démoulez le semifreddo 10/15 minutes avant de le servir. Décorez avec les filets de chocolat et caramel liquide.

Nota Bene : Prendre des œufs très frais. Se conserve environ 15 jours au congélateur.

Variantes possibles : Framboises/Pépites de chocolat, Yaourt/Framboises/pistaches, Mures/Citrons, Mangues/Noix de Coco, ...

Sélection de nos Recettes

<https://blogs.dpreo.fr/recettes>

