

CRUMBLE DE SPECULOOS, CREME AUX DEUX CITRONS



Pour 8 personnes

Ingrédients :

Pour la crème :

1 citron jaune

3 citrons verts

200 g de lait (20 cl)

50 g + 50 g de sucre

15 g de Maïzena

65 g de poudre d'amandes

4 œufs

2 jaunes d'œufs

Pour le crumble :

90 g de speculoos

90 g de sucre roux

90 g de farine

90 g de beurre

Emietter les speculoos et les mélanger avec le beurre, la farine et le sucre roux.

Presser les jus des citrons. Dans une casserole, faire chauffer les jus de citron, le lait et 50 g de sucre.

Dans un saladier, mélanger au fouet les œufs, les jaunes et 50 g de sucre. Verser ce mélange sur le lait sans cesser de remuer. Remettre la casserole sur le feu pour faire épaissir la préparation sans faire bouillir.

Ajouter la poudre d'amande et la maïzena et laisser cuire 5 à 7 minutes.

Répartir dans un moule (ou dans des empreintes grand muffin flexipan).

Parsemer le crumble sur la préparation et faire cuire 20 mn à 180°.