

La bavaroise chicorée spéculoos

Pour 4 personnes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : pas de cuisson

Ingrédients :

- 75g (ou ml) de chicorée liquide
- ½ L de crème fraîche
- 125g de sucre glace
- 10g de gel neutre

Etapes :

- ❖ Battre la crème fraîche avec le sucre glace
- ❖ Délayer le gel avec un peu d'eau tiède. Ajouter la chicorée et incorporer la crème battue.
- ❖ Garnir une feuille de génoise (qui s'achète dans le commerce), saucée au sirop aromatisé avec de la chicorée liquide
- ❖ Remettre la deuxième feuille et garnir le dessus
- ❖ Décorer l'ensemble
- ❖ Petit conseil : ajouter des spéculoos émiettés

