

## **Glace aux spéculoos**

### **Ingrédients:**

250g de spéculoos  
35cl de lait  
20cl de crème fraîche épaisse  
3 jaunes d'œuf  
40g de sucre en poudre  
1 sachet de sucre vanillé  
1 pincée de sel  
5-6 spéculoos émiettés

Faites tiédir le lait et versez le sur les spéculoos. Mettez dans un blender. Mélangez le reste des ingrédients et versez le mélange obtenu sur les spéculoos. Mixez un moment et mettez dans votre sorbetière. Pour ma part, j'ai turbiné 45 min. 5 min avant la fin, j'ai ajouté des spéculoos grossièrement émiettés pour avoir quelques morceaux. Versez dans un bac à glace et mettez au congélateur ou servez de suite.