

Glace aux spéculoos de Cyril Lignac

Ingrédients

2 jaunes d'oeufs
60 g de sucre en poudre
200 ml de lait entier si possible

15-20 g de crème liquide entière 30% ou 35% bien froide (le chef dit 15, moi je mets 20, c'est-à-dire ma brique entière)
vanille (arôme, graines...)
1 pincée de cannelle
1 pincée de sel
60 g de spéculoos + un ou deux pour la déco. (le chef préconise 90g)

Préparation

Préparer une crème anglaise à la casserole.

Fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre et le sel jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le lait, la cannelle et la vanille et fouetter. Mettre sur feu doux tout en remuant.

Préparer une crème anglaise au companion.

Dans le bol muni du batteur : les jaunes et le sucre et mélanger vitesse 4 pendant 30 s. Ajouter le lait, la vanille et la cannelle et mélanger V4 30 s. Lancer le programme Dessert 85° 12 min Vitesse 4. Prolonger si ce n'est pas suffisant (la crème doit bien napper la cuillère).

[Astuce personnelle](#) : Monter la crème en chantilly (avec le double fouet, aujourd'hui, j'ai mis 40 s vitesse 8... il faut surveiller, c'est variable)

Laisser refroidir.

Au companion muni du couteau à pétrir, réduire les spéculoos en poudre, 1 min vitesse 12 (prolonger si besoin), on peut aussi mettre les spéculoos dans un sachet congélation et taper avec un rouleau à pâtisserie).

Ajouter dans la crème anglaise froide la crème liquide froide (moi je l'ai montée en chantilly, je préfère) et les miettes de spéculoos. Mélanger. ([on peut aussi choisir de monter la crème liquide en chantilly](#))

Verser dans la sorbetière et selon les modèles turbiner environ 45 minutes.

Ajouter des brisures de spéculos dans les coupes à glace. ([si vous n'avez pas de sorbetière, il faut mettre dans un bac au congélateur et mélanger régulièrement, par exemple toutes les 30 min](#))

Pour une glace plus dure, il faut la remettre au congélateur (mais la sortir 10 min avant dégustation car, si on la laisse trop longtemps au congélateur, elle devient dure comme de la pierre !!!).