

# terrine aux spéculoos



Moule à cake Junior  
600 ml



Moule à cake  
1.5 l

Ingédients	Pour 4 personnes	Pour 10 personnes
Biscuit spéculoos	70 g + 2 biscuits entiers	125 g + 6 biscuits entiers
Œuf	1	3
Sucre roux	15 ml (± 15 g)	50 ml (± 50 g)
Gingembre en poudre	1 pincée	1 ml
Cannelle en poudre	1 ml	2 ml
Crème liquide	35 ml	100 ml
Café fort	15 ml	25 ml
Miel liquide	5 ml	15 ml
Farine	100 ml (± 50 g)	250 ml (± 125 g)
Levure chimique	5 ml	1 sachet
Sel	1 petite pincée	1 pincée
Pâte de spéculoos	40 ml	100 ml
Préparation	10 mn	20 mn
Cuisson	30 mn Th 6 ou 180°C	35 à 40 mn Th 6 ou 180°C

Coût moyen 0.50 €/personne

- 1 Faites préchauffer le four sans la grille, Th 6 ou 180°C.
- 2 Réduisez les spéculoos (sauf ceux qui doivent rester entiers) en chapelure dans le **Quick Chef 3** muni des **3 Lames**.
- 3 Dans le **Pichet gradué 2 l**, battez l'œuf et le sucre à l'aide du **Fouet souple**. Ajoutez le gingembre, la cannelle, la chapelure de spéculoos et mélangez avec la **Cuiller à mélange**.
- 4 Ajoutez la crème, le café fort, le miel liquide, la farine, la levure, le sel et mélangez bien à l'aide de la Cuiller à mélange, en battant la préparation.
- 5 Posez le Moule sur la grille froide du four, versez moitié de la préparation du Pichet gradué 2 l, disposez les biscuits spéculoos entiers bien à plat, répartissez la pâte de spéculoos par-dessus et terminez par le reste de la préparation du Pichet gradué 2 l.
- 6 Faites cuire, bas dans le four préchauffé Th 6 ou 180°C, le temps indiqué.
- 7 Démoulez la terrine lorsqu'elle est encore tiède.

Dégustez-la froide, coupée en tranches, accompagnée d'une boule de glace vanille ou café.

