**Glace aux spéculoos sans sorbetière**

3 sur 519 avis - Note : 3/5

[](http://icu.linter.fr/450/355833/8314452555/glace-aux-speculoos-sans-sorbetiere.jpg)

Recette proposée par [Sandra Heraud](http://copainsdavant.linternaute.com/membre/13085280/4430110602/sandra_heraud/)

http://cuisine.journaldesfemmes.com/image/commun/picto_citation.gifUne glace simple à confectionner sans sorbetière http://cuisine.journaldesfemmes.com/image/commun/picto_citation_fin.gif

[Facile](http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette-facile/)

**Pour 8 personnes :**

* 20 cl de crème à 30% de mg
* 16 speculoos
* 3 [oeufs](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml)
* 80 g de sucre
* 35 cl de lait
* **Préparation :** 15 mn
* **Cuisson :** 0 mn
* **Repos :** 0 mn
* **Temps total :** 15 mn

Dernière mise à jour 27/08/2009

**Préparation Glace aux spéculoos sans sorbetière**

**1**Ecraser les spéculoos de façon à obtenir de grosses miettes.   
  
**2**[Battre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/10/battre.shtml) les jaunes avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux.   
  
**3**Faire bouillir le lait puis le [battre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/10/battre.shtml) petit à petit avec les œufs, ajouter les spéculoos remettre le tout sur le feu jusqu'à épaississement.   
  
**4**Laisser refroidir la préparation.   
  
**5**Une fois refroidie, [monter](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/88/monter.shtml) la crème en chantilly (la mettre 5 min au congélateur avant pour qu'elle soit bien froide)   
  
**6**Mélanger les deux préparations et mettre dans des boites 24 heures au congélateur.