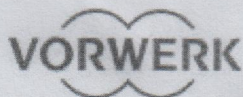




Cette recette a été publiée par un utilisateur du site Thermomix. Elle n'a pas été testée par le département recherche et développement Thermomix France. La société VORWERK France ne peut être tenue pour responsable de la création et de la réalisation de la recette proposée, notamment pour les quantités, les étapes et le résultat. Pour une utilisation optimale de votre Thermomix, veuillez vous référer uniquement au guide d'utilisation de votre appareil, en particulier pour les consignes de sécurité.



## GLACE AU SPECULOOS TM 31



Préparation: 10 min



6



### Ingrédients

1 l de crème fraîche à 30% de MG min  
5 oeufs  
300 g de sucre glace  
1 paquet de spéculoos 250 grs

### Préparation

1. Mixer les biscuits 10sec, turbo.  
Monter la crème fraîche en chantilly vitesse 3.5 (pour le temps, je vois en fonction de la consistance, je mets le bol, le fouet et la crème au congél 1/2 heure avant de monter ma crème)  
Monter les blancs en neige 3 minutes vitesse 3.5 (montez progressivement)  
Mélanger les jaunes d'oeufs avec le sucre 30 secondes vitesse 2  
Ajouter la crème chantilly 30 secondes vitesse 2  
Ajouter les blanc en neige 30 secondes vitesse 2  
Ajouter les spéculoos écrasés et mélanger 1 minute vitesse 2

Mettre au congélateur.....Servir sur une tranche de pain d'épice grillée, avec une "liche" de chocolat fondu, de chantilly.....

### Commentaires & Conseils

**thermomix**

Cette recette a été publiée par un utilisateur du site Thermomix. Elle n'a pas été testée par le département recherche et développement Thermomix France. La société VORWERK France ne peut être tenue pour responsable de la création et de la réalisation de la recette proposée, notamment pour les quantités, les étapes et le résultat. Pour une utilisation optimale de votre Thermomix, veuillez vous référer uniquement au guide d'utilisation de votre appareil, en particulier pour les consignes de sécurité.

Auteur: [boutitibou](#) Source: [espace-recettes.fr](#)

Par 3 oeufs

600 ml de crème

3 oeufs

180 gr de sucre glace

150 gr de spéculoos -