

# Cake Choco-Framboise Sans Gluten

Je rapporte souvent des gâteaux au travail et peut-être que vous aussi. Mais il est possible que parmi vos collègues se cache quelqu'un d'intolérant au gluten ! Donc j'ai décidé que pour mon anniversaire j'apporterai 2 gâteaux dont un sans gluten. Et pour être sûre qu'il soit apprécié, je le fais au chocolat !

**Pour un gâteau de 16 personnes** : 400g de chocolat noir dessert bio – 250g de beurre bio – 300g de sucre – 400g de poudre d'amande – 8 œufs bio – 8CS de farine de maïs – 250g de framboises bio – 1 pincée de sel et 1/2cc de bicarbonate de soude.

Faites préchauffer votre four à 180°C.

Au bain-marie, faites fondre votre chocolat en morceaux et votre beurre. Le mélange doit être bien lisse et brillant. Mettez de côté.

Dans un saladier, battre vos œufs en omelette et ajoutez ensuite le sucre, le sel, et le bicarbonate. Mélangez bien, puis ajoutez le chocolat fondu. Mélangez au fouet électrique ou au robot pâtissier pendant 5min.

Mélangez la farine de maïs et la poudre d'amande. Versez-les ensuite dans votre appareil au chocolat.

Dans un moule assez grand chemisé (beurré, puis farine pour que le gâteau n'accroche pas), versez la 1e moitié de la pâte. Répartissez vos framboises sur la pâte. Couvrez ensuite avec le reste de pâte.

Enfournez pour 30min de cuisson. Placez du papier aluminium sur le dessus pour qu'il ne brûle pas. Continuer la cuisson

encore 25 à 30min.

Pour être sur que votre gâteau est cuit. Plantez une lame propre dans le gâteau. Si elle ressort « propre » c'est que votre gâteau est cuit !

---

## Quiche Saumon Epinards

Une quiche simple et complète pour les jours où on n'a pas trop envie de s'embêter !

**Pour une quiche :** 1 rouleau de pâte brisée – 250g de filet de saumon frais – Une petite boîte d'épinards – 4 blancs d'œufs – 2 œufs entiers – 1CS de crème fraîche à 15% – 1 poignée de fromage râpé – Sel – Poivre

Préchauffez votre four à 200°. Faites égoutter vos épinards.

Dans un moule à tarte, étalez votre pâte brisée. Coupez votre filet de saumon en grosse lanières et disposez en étoile sur la pâte. Salez et poivrez.

Répartissez vos épinards bien essorés sur votre saumon. Salez et poivrez.

Dans un saladier. Faites une omelette avec les blancs et les œufs ainsi que la crème fraîche. Salez et poivrez l'omelette et répartissez-la sur le fond de pâte garni. Éparpillez le fromage râpé sur la quiche. Vous pouvez ajouter un filet d'huile d'olive sur le dessus.

Enfournez pendant 20/30min pour que le dessus soit bien doré !  
A déguster en famille ou sur le pouce au bureau.

---

# Spaghettis au pesto léger

L'autre jour j'avais envie de manger des pâtes au pesto. Mais avec la chaleur, le pesto peut vite devenir lourd et gras surtout si dans votre recette habituelle vous mettez de la crème fraîche épaisse... Du coup je me suis demandée comment allégée un peu ce plat délicieux et tant qu'à faire le rendre plus digeste.

**Pour 4 personnes** : 250g de spaghettis au blé complet crus – 150g de fromage blanc 0% – 60g de parmesan râpé – 1 poignée de pignons de pain – 1 gousse d'ail dégermée – 1 bouquet de basilic

Faites cuire vos pâtes comme vous en avez l'habitude ou comme précisé sur le paquet.

Pendant ce temps, dans un mixer (à hélice) placez le basilic équeuté avec les pignons de pain et la gousse d'ail. Faites quelques tours de mixer. Ajoutez ensuite le fromage blanc et continuez de mixer pour obtenir une belle crème verte. Elle ne doit pas forcément être lisse.

Égouttez (mais pas trop) vos pâtes et replacez-les dans la casserole. Hors du feu ajoutez le pesto et mélangez bien. Le fait que les pâtes ne soient pas trop égouttées permet au pesto de mieux se lier avec.

Sortez un plat de service que vous pouvez faire chauffer au four quelques minutes (s'il y va) pour que les pâtes ne refroidissent pas trop vite. Placez-y les pâtes et posez sur la table pour déguster !

---

# Passoa Colada

Envie d'une note de douceur avant de passer à table ce soir... Alors j'ai décidé de me faire un cocktail très doux et comme je n'aime pas le rhum, j'ai décidé de le changer par de la passoa aux fruits de la passion.

**Pour un cocktail (prévoir un grand verre) :** 10cl de passoa – 5cl de lait de coco – Jus d'ananas (de bonne qualité de préférence pour que le mélange soit un peu épais) – Des glaçons

Mettez d'abord dans le verre le passoa, puis le lait de coco. Ajoutez ensuite les glaçons (environ 4) et terminez de remplir avec le jus d'ananas. Placez deux pailles dans votre verre et mélangez le cocktail avec.

Il n'y a plus qu'à déguster dans un bon fauteuil, de la bonne musique et un bon magazine de cuisine !

---

# Risotto carottes et épices

Pourquoi un risotto aux carottes ? J'avais envie de changer de l'éternel risotto aux champignons... Et puis j'avais envie de carottes râpées. Alors l'idée d'incorporer mes carottes râpées à mon risotto à commencer à faire son chemin. Une amie m'a offert récemment une bouteille d'huile olive parfumée au citron et au gingembre. 2 choses qui vont très bien avec les carottes... Me voici donc lancée. Un risotto, recette résolument italienne, parfumé aux épices d'Asie devrait faire un bon

mariage !

**Pour 4 personnes** : 300ml de riz rond – 1,25cl de bouillon chaud de légumes – 1 cœur de bouillon thaï – 3CS d'huile olive citron & gingembre – 1CS de gingembre moulu – 2 carottes râpées bio – 1CS de crème fraîche épaisse entière – 2CS de ciboulette émincées

Préparez votre bouillon de légumes et ajoutez-y le gingembre moulu. Maintenez très chaud (le bouillon ne doit pas refroidir le risotto à chaque louche).

Dans une sauteuse, faites chauffer votre huile citron/gingembre. Nacrez votre riz (il doit devenir transparent). Ajoutez ensuite le cœur de bouillon et laissez fondre dans le riz en remuant. Ajoutez votre première louche de bouillon et commencez à compter 19min de cuisson. Remuez souvent. Le riz ne doit pas coller au fond. Quand le bouillon a été absorbé, rajoutez une grosse louche de bouillon chaud. Répétez l'opération jusqu'à atteindre 16min de cuisson.

Nous sommes à 3min de la fin de cuisson. Ajoutez les carottes. Continuez d'ajouter du bouillon et remuez.

Si vous manquez de bouillon, et pour évitez que le risotto soit trop salé, ajoutez juste de l'eau bouillante.

Quand la cuisson est terminée (goûter pour vérifier si le riz est bien cuit, sinon poursuivez la cuisson quelques minutes), hors feu, ajoutez la crème fraîche. Goûtez pour vérifiez l'assaisonnement. Ajoutez un peu de poivre blanc si besoin.

Ajoutez maintenant la ciboulette. Mélangez bien.

Servez de suite dans des assiettes creuses (ou bols) bien chauds et laissez-vous emporter loin entre l'Italie et l'Asie !

---

# Tarte oignons poireaux

**Pour une grande tarte** : 1 rouleau de pâte feuilletée (230g) – 3oeufs bio – 1,5CS de crème fraîche épaisse entière – 70g de fromage râpé – 2 ou 3 petits oignons – 1 poireau frais (ou surgelés) – 1CS d’huile d’olive citron et gingembre

Déroulez la pâte dans votre plat à tarte préféré. Préchauffez votre four à 200°C.

Faites revenir dans une poêle légèrement huilée votre poireau coupé en morceau pour qu’il rissole (et si c’est du surgelé, qu’il ne se vide pas d’eau dans votre tarte). Réservez.

Coupez vos oignons en lamelles. Répartissez les morceaux d’oignons sur la pâte déroulée. Ajoutez le poireau risolé. Salez et poivrez.

Dans un grand bol, fouettez les œufs en omelette avec la crème. Salez et poivrez. Couvrez avec le fromage râpé. Ajoutez le filet d’huile d’olive.

Enfournez pour 30min dans un four chaud. A manger chaud ou tiède avec une belle salade verte assaisonnée.

---

# Nutella à la noix de coco

**Pour 1 pot** : 200g de pralinoise – 15g de chocolat noir – 150g de lait concentré sucré – 5cl de crème fraîche liquide entière – Noix de coco râpée.

Dans une casserole anti-adhésive faites fondre à feu doux ensemble : la pralinoise (coupée en morceaux), le chocolat noir (coupé en morceaux), la crème et le lait concentré. Remuez souvent à l'aide d'une maryse pour que le mélange devienne lisse et homogène.

Quand le tout est homogène laissez tiédir hors feu pendant 10min environ. Ajoutez la noix de coco râpée. Ajoutez-en jusqu'à obtenir une consistance qui vous plait et la goût aussi.

Versez le tout dans un pot hermétique (type pot à confiture propre et stérile. Ex : au lave vaisselle) et laissez-le refroidir complètement à température ambiante.

Ce nutella se garde facilement 2 semaines hors froid. Un peu plus longtemps si vous le mettez au frais. Attention aux grosses chaleur par contre...

---

## Mojito

**Pour 1L de mojito** : 21 feuilles de menthe – 15cl de rhum blanc – 4 citrons verts – 3cl de sirop de canne – 3cl de cassonade – Eau gazeuse – 1 dizaine de glaçons

Prenez un pichet d'1L. Coupez les citrons grossièrement et mettez-les dans le pichet. Coupez la menthe grossièrement aussi et ajoutez dans le pichet. Couvrez avec la cassonade et à l'aide d'un pilon broyez le tout ensemble.

Ajoutez ensuite le sirop de canne, le rhum et les glaçons. Pilez de nouveau. Terminez en ajoutant de l'eau gazeuse.

A servir frais avec une paille et en consommant avec modération !

---

# Cupcakes Fraises Basilic

**Pour 18 cupcakes :** 150g fraises – 125g beurre pommade – 125g sucre – 2 oeufs – 150g de farine – 2cc levure

**Pour le glaçage :** 1 bouquet de Basilic – 15cl de crème liquide entière – 50g sucre glace

Préchauffez votre four à 180°C et garnissez de caissettes papier votre plaque à muffins.

Lavez, équeutez et coupez vos fraises. Réservez sur du papier absorbant.

Dans une jatte, fouettez les oeufs et le sucre. Ajoutez le beurre et les oeufs 1 par 1. Terminer par la farine et la levure mélangées.

Ajoutez les fraises et mélangez délicatement à la maryse.

Répartissez la pâte dans les caissettes et enfournez pour 20min environ.

Laissez tiédir dans la plaque, puis démoulez et laissez totalement refroidir sur une plaque.

Pendant ce temps, équeutez le basilic en gardant les têtes pour la déco. Plongez les feuilles coupées en deux dans la crème. Faites chauffer légèrement (attention ne pas faire bouillir la crème). Coupez le feu, couvrez et laissez infuser au moins 20min.

Filtrez et placez au froid pour pouvoir monter la crème en chantilly après.

Quand la crème est bien froide (au moins 2 bonnes heures au



froid, voire 10min au congélateur en plus), montez la crème en chantilly. Quand elle est bien prise, ajoutez le sucre et continuez de fouetter.

A l'aide d'une poche surmontée d'une douille en forme d'étoile, garnissez le dessus des cupcakes. Appez une fraise et une tête de basilic pour terminer la décoration.

---

## Cupcakes m&m's

**Pour 18 cupcakes** : 150g de beurre pommade – 175g de sucre blanc – 175g de farine blanche – 3 oeufs – 2,5cc de levure – 2cc de pâte de vanille – 150g de m&m's

Garnissez votre plaque à muffin de caissettes papier et préchauffez votre four à 180°.

Dans une jatte, battez le beurre et le sucre ensemble jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez 1 par 1 les oeufs.

Mélangez à part la farine et la levure. Puis ajoutez à l'autre mélange et continuez de fouetter au batteur électrique.

Ajoutez les m&m's au mélange de pâte et mélangez.

Répartissez la pâte dans vos caissettes (au 2/3) et enfournez pendant 20min pour la première et 15min pour les suivantes (le four monte en température).

Laissez refroidir dans le moule 10min, puis laissez refroidir démoulé sur une grille.

**Pour le frosting** : 30cl de crème – 1cc de pâte de vanille – 60g de sucre glace – m&m's – cacahuètes non salées

Montez la crème en chantilly. Quand elle est bien prise, ajoutez le sucre et la pâte de vanille. Continuez à fouetter pour bien mélanger. Garnissez une poche munie de la douille de votre choix. Couvrez vos cupcakes froids. Posez sur le dessus des m&m's et/ou quelques cacahuètes non salées.

---

## Oreo Cupcake

**Pour 18 cupcakes** : 150g de beurre pommade – 175g de sucre blanc – 175g de farine blanche – 3 oeufs – 2,5cc de levure – 2cc de pâte de vanille – 10 gâteaux oréo + 9 pour le dessus.

Garnissez votre plaque à muffin de caissettes papier et préchauffez votre four à 180°.

Dans une jatte, battez le beurre et le sucre ensemble jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez 1 par 1 les oeufs.

Mélangez à part la farine et la levure. Puis ajoutez à l'autre mélange et continuez de fouetter au batteur électrique.

Dans un torchon propre. Posez vos 10 oréo, fermez le torchon et cassez les gâteaux à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Ajoutez au mélange de pâte et mélangez.

Répartissez la pâte dans vos caissettes (au 2/3) et enfournez pendant 20min pour la 1<sup>ère</sup> fournée et 15min pour les suivantes (le four monte en température).

Laissez refroidir dans le moule 10min, puis laissez refroidir démoulé sur une grille.

**Pour le frosting** : 30cl de crème – 1cc de pâte de vanille – 60g de sucre glace – 9 oréo coupés en 2

Montez la crème en chantilly. Quand elle est bien prise, ajoutez le sucre et la pâte de vanille. Continuez à fouetter pour bien mélanger. Garnissez une poche munie de la douille de votre choix. Couvrez vos cupcakes froids. Coupez les oréo restant en 2. Posez 1 moitié de gâteau par cupcake.

---

## Briochettes à la cannelle

**Pour une vingtaine de brioches** : 1 boule de pâte à brioche maison – de la cannelle en poudre – 1 litre de lait – 100 g de farine – 200 g de sucre – 4 jaunes d'oeuf – 1CS de pâte de vanille.

Préparez d'abord la pâte à brioche. Elle doit gonfler pendant un certain temps.

Pendant ce temps, réalisez une crème pâtissière. Battez les jaunes d'oeuf avec le sucre jusqu'à que le mélange blanchisse.

Ajoutez ensuite la farine et mélangez bien. Rajoutez 1/2 verre de lait pour que le mélange soit plus liquide.

Mettez à chauffer le lait. Lorsque le lait est tiède (au bout de 3-4 min) rajoutez le mélange oeufs/farine/sucre/lait.

Ajouter votre pâte de vanille. Mélangez au fouet jusqu'à

ébullition.

A ce moment là, votre crème sera déjà bien épaisse et vous pouvez arrêter la cuisson. Ajoutez hors feu de la poudre de cannelle jusqu'à ce que la crème soit à votre gout. Couvrez avec du film alimentaire pour qu'il n'y ait pas de « peau » qui se forme au fur et à mesure que la crème refroidit. Laissez à température ambiante.

Quand la pâte à brioche est bien montée (doublée de volume). Préchauffez votre four à 180°C.

Étalez votre brioche sur un plan de travail fariné. Ne pas la faire trop fine (~2cm). Dans ce rectangle de pâte, répartissez de la crème à la cannelle en laissant une marge d'environ 3cm de chaque côté (sinon ça déborde). Puis roulez votre pâte sur elle-même.

Préparez une plaque avec du papier cuisson. Coupez des tranches de 2cm du rouleau de brioche et posez à plat sur la plaque de cuisson. Attention à bien espacer les roulés parce que ça gonfle.

Enfournez ensuite pour 45min environ (selon votre four).

Laissez refroidir avant de manger !

---

## Cupcake Pesto/Citrons

**Pour 12 cupcakes :**

frosting : 60g de beurre doux pommade – 200g de philadelphia – 1 citron (zeste et jus) – 1/2 citron confit – Sel

cake : 1 petit bocal de pesto – 1 sachet de levure chimique – 200g de farine – 3 oeufs – 5cl de lait – 1 pincée de sel

Pour la partie cake, remplissez votre moule à muffins de caissettes en papier et préchauffez votre four à 200°.

Mélangez dans un saladier la farine et la levure. Tout en fouettant, ajoutez au fur et à mesure les oeufs. Délayez ensuite avec le lait. Ajoutez le bocal de pesto et mélangez bien pour que la pâte soit homogène.

Répartissez la pâte dans votre moule et enfournez pendant 20min. Sortez ensuite les cakes laissez tièdir dans le moule et terminez par les faire refroidir sur une grille.

pour le frosting, à l'aide d'un batteur électrique, battez ensemble le beurre mou et le fromage frais. Ajoutez ensuite les zestes du citron et son jus. Salez. Vérifiez si cela ne manque pas de citron ou de sel et ajustez.

Placez la douille de votre choix (ici en étoile) dans une poche. Garnissez la poche avec le frosting et vérifiez qu'il n'y a pas de bulles d'air. Gardez au frais.

Retirer la pulpe du citron confit et coupez-en 12 lamelles. Réservez.

Quand les cakes sont froids, dressez le frosting dessus et terminez par un morceau de citron confit. Gardez au froid dans une boîte hermétique.

---

## **Salade de boeuf thaï**

**Pour 3 personnes** : 2 filets de boeufs – 1 piment frais – 1 bouquet de coriandre – 1CS de piment de cayenne – 4CS de sauce soja salée – 2CS d'huile de sésame – 1CS de citron – 1 concombre – 2 tomates – Du riz blanc pour accompagner

Dans un premier temps, préparez la marinade : mélangez l'huile, la sauce soja, le piment de cayenne, la coriandre émincée, le piment haché (sans les graines) et le jus de citron.

Coupez les filets dans le sens de la viande en lamelles et mélangez-les à la marinade. Rincez les légumes et coupez-les en julienne. Ajoutez à la marinade. Remuez bien. Couvrez et laissez prendre au moins 1h.

Faites chauffer un wok à feu vif. Faites revenir le boeuf (seulement) avec un peu de la marinade. Attention la cuisson va très vite !

Dans un saladier, versez le reste de la marinade et les légumes. Ajoutez la viande cuite et remuez. Laissez reposer 5min.

Préparez du riz blanc pour accompagner si c'est pour un plat de résistance.

Dans un bol, versez du riz blanc. Couvrez avec la salade de boeuf et ajoutez un peu de sésame sur le dessus.

---

## Salade de fruits d'été

**Pour 4 personnes** : 1 melon charentais – 250g de myrtilles – 3 pêches – 1 grosse gousse de vanille – 50cl d'eau minérale – 70g de sucre blanc.

Préparez d'abord le sirop : Dans une casserole mettez à chauffer l'eau avec le sucre et la vanille coupée en deux et grattée. Apportez à ébullition et laissez bouillir 5/7min. Puis laissez refroidir à température.

Pendant ce temps, rincez vos myrtilles et vos pêches. Coupez les pêches en dés (épluchez-les avant si vous préférez). Faites des billes de melon à l'aide d'une cuillère à parisienne.

Dans un saladier mélangez tous les fruits et quand le sirop est à température ambiante, versez sur les fruits en gardant la gousse.

Placez au froid pendant au moins 1h couvert pour que le sirop impreigne bien les fruits.

---

## **Pita Fraicheur**

**Pour 4 sandwiches :** 4 pains pita – 1 tomate – au moins 4 lamelles de concombre – 100g de pita – 4 feuilles de salade – Huile d'olive – Crème de balsamique – Sel – poivre

Ouvrez vos pitas de façon à faire une poche avec.

A l'aide d'un pinceau alimentaire, badigeonnez l'intérieur d'huile d'olive (comme vous feriez avec du beurre pour un jambon/beurre). Salez et poivrez.

Ajoutez la salade, des rondelles de tomates selon la place et le concombre.

coupez la féta dans le sens de la longueur. Ajoutez la dans la pita.

Faites couler un filet de balsamique et vous n'avez plus qu'à dévorer ces petits pains pour un pique-nique ou au bureau pour un déjeuner sur le pouce !

---

# Salade crétoise

**Pour 2 personnes** : 100g de féta – 10 feuilles de salade (type laitue) – 2 tomates – 1/2 concombre – 1/4 d'oignon rouge – 2CS de sésame – 4CS d'huile d'olive – 1CS de jus de citron – 1/2 de vinaigre de xérès – Sel/Poivre – 2 tortillas de blé (facultatif)

Commencez par laver vos légumes.

Préparez l'assaisonnement : Salez et poivrez le jus de citron et le vinaigre mélangés. Ajoutez l'huile d'olive et mélangez bien. Mettez de côté.

Réalisez une brunoise avec le concombre, les tomates et l'oignon (coupé en petits dés). Réservez dans la sauce après avoir bien remué.

Coupez en gros cubes votre féta. Réservez.

Dans des assiettes creuses, tapissez le fond avec votre salade. Ajoutez le mélange de légumes. Répartissez également la féta. Terminez en saupoudrant le sésame.

Si vous avez pris des tortillas, coupez-les en 4 et disposez-les pointes vers le bas dans chaque assiette.

---

# Pains Pita

**Pour 8 pains** : 500g de farine type 55 – 2 sachets de levure déshydratée ou 25g de levure de boulanger fraîche délayée dans 2CS d'eau tiède – 30cl d'eau tiède – 10g de sel – 5g de sucre



– 2CS d’huile d’olive (~20g)

Déposez la farine, le sel, le sucre la levure désydratée (si c’est ce que vous utilisez) et mélangez le tout.

Ajoutez la levure dissoute (idem) puis l’eau en mélangeant bien au fur et à mesure puis ajouter l’huile.

Pétrir 4 minutes à vitesse moyenne ou à la main jusqu’à obtenir une pâte souple et lisse.

Rassemblez la pâte en une boule dans un saladier et couvrir d’un linge. Laisser gonfler à température ambiante (>20°C) pendant 1h30 à 2h, le temps que la pâte double de volume.

Séparez ensuite la pâte en 8 boules et disposez ces pâtons sur une plaque farinée et laissez gonfler à nouveau 30 minutes.

Aplatir les pâtons en galettes d’environ 15cm de diamètre et 5mm d’épaisseur (il est important de ne pas les faire trop fines sinon le gonflement ne se fera pas correctement). Puis laissez reposer ainsi étalé pendant 10 minutes avant d’enfourner le premier.

Faites-les cuire à 240° (vous aurez probablement à effectuer plusieurs fournées en fonction du nombre de pains que vous pourrez placer sur la plaque).

Retirez du four lorsque cela commence à roussir (environ 6 minutes).

Brossez la farine restante lorsque le pain a refroidi.

---

## Crousti-féta

**Pour 10/12 bâtonnets** : 200g de féta – 10/12 galettes de riz moyennes – Poivre

Coupez votre féta dans le sens de la longueur en 10 ou 12 bâtonnets. Réservez.

Faites ramollir les galettes une à une dans de l'eau tiède et enrroulez comme pour faire un nem votre féta. Réservez.

Faites revenir les bâtonnets dans une poêle anti-adhésive légèrement huilée jusqu'à avoir une belle couleur blonde.

Servez directement avec des sauces pour tremper dedans.

---

## Citrons confits maison

**Pour 3 citrons confits** : 1 bocal à conserve d'1L – 4 citrons bio non traités – du gros sel – 1L d'eau minérale

Stérilisez votre conserve.

Prenez 1 citron et récupérez-en le jus. Ajoutez le à l'eau et faites bouillir.

Pendant ce temps, entaillez les 3 citrons restant (lavés). Remplissez l'entaille de gros sel.

Placez les citrons dans la conserve en évitant de toucher les parois avec vos doigts. Couvrez avec la saumure (l'eau et le citron bouilli). Fermez la conserve et attendez 1 mois avant de déguster vos citrons dans vos tajines préférés !

---

# Crème glacée vanille/spéculoos aux éclats de marbré chocolat

**Pour 4 personnes** : 50cl de crème anglaise froide – 5cl de crème liquide froide – 100g de cake marbré au chocolat – caramel liquide au spéculoos.

24h avant, placez le bol de votre sorbetière au congélateur.

Mélangez la crème anglaise et la crème. Turbinez le mélange pendant 30/40min. A mi-parcours, ajoutez la sauce spéculoos.

Pendant ce temps coupez le cake en petits cubes.

Quand la glace est prise, ajoutez le cake et mélangez à la maryse. Placez au congélateur jusqu'au moment de servir.

Dans 4 coupes, répartissez des tranches de cake, placez 1 à 2 boules de glace maison et terminez avec du coulis de spéculoos par dessus !