



Desserts

Sandwich de spéculoos à la crème vanille

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 cuillère à café d'épices pour spéculoos
1 cuillère à café de cannelle
175 grammes de beurre
400 grammes de sucre brun
2 grammes de levure en poudre
7 grammes bicarbonate
100 grammes d'eau
625 grammes de farine (+ supplément)

Pour la garniture

150 grammes de sucre en poudre
25 grammes de beurre (à température ambiante)
1/2 cuillère à café extrait de vanille
2 cuillères à soupe d'eau (bouillante)

Méthode de préparation

Fouettez le beurre au robot ménager et ajoutez le sucre brun. Délayez la poudre à lever et le bicarbonate dans l'eau, puis incorporez ce mélange au beurre et au sucre. Ajoutez ensuite le reste des ingrédients et mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Enveloppez la pâte dans un film alimentaire et réservez-la une nuit au frigo.

Préchauffez le four à 175 °C. Retirez la pâte du film alimentaire, farinez le plan de travail et abaissez-la sur une épaisseur d'environ 3 mm.

Découpez des biscuits à l'emporte-pièce et déposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson. Faites cuire les biscuits 12 minutes au four, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.

Pendant ce temps, préparez la garniture en tamisant le sucre glace dans un bol. Ajoutez le beurre, l'eau bouillante et l'extrait de vanille, puis mélangez jusqu'à obtenir une préparation lisse. Le mélange doit être ferme et non liquide. Il est trop liquide ? Ajoutez du sucre glace jusqu'à obtenir la bonne consistance.

Étalez une fine couche de garniture à la vanille sur un biscuit et recouvrez-le d'un second biscuit au spéculoos.
Procédez de même pour tous les biscuits.

Ustensiles de cuisine

Four

Rouleau à pâtisserie

Robot ménager

Emporte-pièce

