

Pâte à tartiner spéculoos

plaisir à savourer de temps en temps

Ingrédients pour 1 pot

- 20cl de lait au choix, ici j'ai pris une boisson au soja
- 1g d'agar-agar
- 2 cuillères à soupe de purée d'amande (voir la recette sur le site)
- 150g de spéculoos environ 22-25 unités
- 1 cuillère café rase de cannelle

Préparation 10 minutes / Cuisson 5 minutes

- Préparer les spéculoos (cf recettes sur le site) ou acheter les en supermarché
- Émietter grossièrement les spéculoos
- Verser la boisson au soja dans une casserole et mettre à feu moyen
- Lorsque ça bout, ajouter l'agar-agar et remuer doucement avec une cuillère en bois
- Hors du feu ajouter la purée d'amande et les spéculoos
- Remuer
- Ajouter la cannelle et remuer
- Verser la préparation bien chaude dans un pot et fermer le immédiatement
- Une fois ouverte, conserver 15 jours au frais
- Si vous souhaitez préparer plusieurs pots et les conserver à température ambiante je vous conseille de stériliser les pots

Accompagnement

- Idéal pour une soirée crêpes ou le goûter du dimanche

Conseil

La stérilisation des pots :

- Mettre les pots et couvercle dans une grande casserole rempli d'eau,
- Porter à ébullition et laisser bouillir 15 minutes
- Verser votre confiture bien chaude dans vos pots chauds et fermer pour créer un appel d'air
- Vous pourrez garder votre préparation 3 mois dans un endroit sec à l'abri de la lumière

Diétôdélites