



Mes commissions pour 6 personnes :

- 1 tablette de chocolat à 85%
- Noix de muscade
- Cannelle en poudre
- 8 graines de cardamome
- Huile d'olive
- Huile d'Argan
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 50 cl de lait
- 2 oeufs
- 2 cuillères à soupe de sucre brun
- 1 cuillère à soupe de maïzena
- 4 spéculos

La préparation :

- Dans un saladier, battre les oeufs, le lait, la maïzena
- Dans une casserole, faire fondre à feu doux le chocolat en ajoutant petit à petit le mélange lait, oeufs, maïzena et le sucre, tout en battant énergiquement.
- **Attention, il faut tourner sans arrêt pour éviter que la maïzena ne forme des grumeaux.**
- Lorsque la crème commence à bien épaissir, ajouter selon votre goût une grosse pincée de cannelle en poudre,
- une grosse pincée de poudre de noix de muscade et les graines de cardamome pilées, puis une cuillère à soupe d'huile d'olive et une cuillère à café d'huile d'argan et deux cuillères de crème fraîche.
- Tourner vigoureusement pour rendre la crème onctueuse durant quelques secondes puis retirer la crème et la verser dans des petits pots.
- Concasser les spéculos et les égrener sur le dessus.