

## *Petites crèmes dessert aux spéculoos*

### *Pour 2 personnes*

*125g de lait*

*125g de crème entière*

*100g de pâte de spéculoos*

*20g de maïzena*

*1/2 cuil à café rase de poudre de cannelle*

Versez le lait et la crème dans une casserole, ajoutez la pâte de spéculoos et la poudre de cannelle. Commencez à chauffer sur feu moyen en mélangeant avec une cuillère en bois pour dissoudre la pâte de spéculoos (au besoin passez un petit coup de mixer plongeant).

Quand la pâte est bien dissoute, incorporez la maïzena tamisée et continuez de mélanger toujours sur feu moyen jusqu'à ce que le mélange épaississe en nappes la cuillère. Versez dans des pots et laissez refroidir avant de la mettre au frigo.