

LE
BISTRONOME

&



323 av. du président Hoover
Lille

463 av. du président Hoover
Lille
03 20 88 11 13

RECETTE DU NORD

SQUARÉMENT GOURMANDE



par le Chef
Stéphane HUYLEBROECK
et son épouse Coralie

en partenariat avec



SQUARE HABITAT
CRÉDIT AGRICOLE

1^{er} réseau d'agences immobilières du Nord et du Pas-de-Calais*



LE SQUARAMISU AU SPECULOOS

Le taramitsu au speculoos



4/5 personnes



Facile



4 heures

INGREDIENTS

- 3 œufs
- 500 g de mascarpone
- 100 g de sucre en poudre
- 1 jus de citron
- 10 cl d'amarreto
- 15 cl de café italien (très corsé)
- 1 paquet de biscuits cuillères
- 20 speculoos

PREPARATION

- 1/ Séparer les jaunes et les blancs d'œufs.
- 2/ Monter les blancs en neige avec une cuillère de sucre puis incorporer délicatement le jus de citron. Réserver la préparation au frais.
- 3/ Blanchir les jaunes avec le sucre jusqu'à obtention d'un mélange bien crémeux. Incorporer le mascarpone et continuer de fouetter. Une fois que le mélange est homogène, incorporer l'amarreto et réserver le tout au frais.
- 4/ Tremper les biscuits cuillères dans le café et les disposer dans le fond d'un verre.
- 5/ Mélanger délicatement les blancs montés à la préparation jaunes/sucre puis ajouter 10 speculoos écrasés. Verser ce mélange dans le verre.
- 6/ Renouveler sur 3 niveaux.
- 7/ Pour terminer, recouvrir l'étage supérieur avec le reste des speculoos écrasés.
- 8/ Réserver au frais pendant 4h minimum.