

BAVAROIS DE SPECULOOS

*une quinzaine de biscuits speculos
1/2 litre de liquide (eau et lait de soja)
3 morceaux de sucre
1 dosette de café lyophilisé
2 c. à s. de cacao
1 sachet d'agar agar (4g)
corn-flakes
chocolat noir*

Réduire en poudre les biscuits au moyen d'un pilon. Chauffer les liquides et le sucre, ajouter l'agar agar et porter à ébullition en fouettant constamment. Arrêter la cuisson. Ajouter au liquide le cacao et le café soluble et verser la préparation sur la poudre de biscuits. Mélanger soigneusement. Verser dans des coupes.

Au moment de servir, placer un dôme de corn-flakes dans chaque coupe. Fondre au bain-marie le chocolat noir et en couler un peu dans chaque coupe. Servir aussitôt.