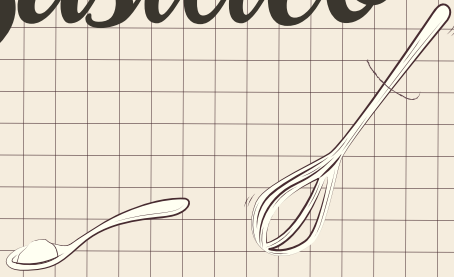


El Basilico



PRÉPARATION : 30 minutes

NIVEAU :

INGRÉDIENTS - 8 PERSONNES

- 280 g spéculoos concassés
- 120 g beurre doux
- 100 cl de jus de citron
- 550 g de crème pâtissière
- 550 g de crème fouettée vanillée
- 1/2 botte de basilic frais
- 1 citron vert

PRÉPARATION

À faire idéalement la veille : Faire une pâte avec le spéculoos concassé et le beurre pommade.

Etaler la pâte sur votre plat, et cuire à 180° pendant 10 minutes. Laisser reposer toute la nuit.

Le jour J : Mixer le basilic avec le jus de citron, réaliser une mousseline avec la crème pâtissière et la crème fouettée vanillée. Mélanger la mousseline avec le jus de citron et le basilic.

Verser l'appareil sur le biscuit spéculoos. Placer au réfrigérateur pendant 2h. Une fois le gâteau figé, le démouler et le mettre sur un plat à dessert. Placer les demi-rondelles de citron vert sur le dessus du gâteau.

ET VOILÀ!

**BON
APPÉTIT !**