



CONFITURE DE SPECULOOS



Pour 2 pots assez petits:

- 9 biscuits de type Bastogne de LU
- ½ l de lait ½ écrémé
- 1 pincée de fleur de sel
- Le zeste d'1/2 orange
- 4 gouttes d'essence essentielle d'orange

Avec le rouleau à pâtisserie ou avec un petit mixer, réduire les biscuits en poudre. Mélanger cette poudre au lait et porter à ébullition. Continuer la cuisson à feu très doux (il doit juste y avoir de petits frémissements) pendant ½ heure en remuant de temps en temps avec un fouet. Après cette demi-heure, ajouter le zeste râpé et la pincée de fleur de sel. Mixer pour obtenir une crème très lisse et remettre à cuire une demi-heure supplémentaire. Ajouter les gouttes d'essence d'orange, verser dans les pots de confiture et laisser prendre au réfrigérateur.