

Popsicles au lait de coco et limoncello



Connaissez-vous les [popsicles](#)? Ces esquimaux à réaliser soi-même avec des ingrédients naturels? J'ai récemment acheté des moules à popsicles (un peu comme [ceux-ci](#)). Il ne me restait plus qu'à trouver une recette pour les essayer. L'été dernier, j'ai reçu un petit flacon de limoncello et je me demandais comment l'utiliser. J'ai donc cherché des recettes sur Pinterest et je suis tombée sur ces [popsicles au lait de coco et limoncello](#) sur le site Sweet Peas and Saffron de Denise. J'ai décidé de les tester...

Pour 8 popsicles

Préparation : 10 min

Réfrigération: environ 6 à 12h

400ml de lait de coco en conserve; 40ml de [limoncello](#); 180g de sucre glace; le jus de 2 citrons



Mixez ensemble tous les ingrédients.

Assurez-vous que le sucre soit bien dissout et que le lait de coco ne fasse pas de grumeaux.



Versez la préparation dans les moules à popsicles: mes moules m'ont permis de réaliser huit popsicles mais selon leur taille, vous obtiendrez peut-être un nombre différent de popsicles.

Laissez congeler pendant 12h ou du moins jusqu'à ce que les popsicles soient bien glacés.



Passez les moules sous un filet d'eau chaude pendant environ 30 secondes avant de démouler les popsicles.



Tiramisu aux spéculoos



Il y a quelque temps déjà, mon oncle et ma tante m'ont offert un coffret de cuisine « [Tiramisus sucrés et salés](#) » , avec un livre de recettes d'[Eva Harlé](#) et des verrines permettant de réaliser des tiramisus. Il était bien rangé dans un placard, tant et si bien que je ne l'avais toujours pas utilisé. C'est finalement chose faite grâce à ce tiramisu aux spéculoos. Il se prépare la veille ou bien quelques heures avant de le servir mais sa préparation ne demande pas plus de 20 minutes.

Pour 4 verrines

Préparation: 15 minutes

Réfrigération: 6 heures

*2 œufs; 80g de sucre roux; 250g de mascarpone; 15 cl de café;
15 spéculoos*



Cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes.

Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre roux. Ajoutez le mascarpone et remuez jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse. Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la préparation précédente.



Préparez le café. Trempez un biscuit dans le café rapidement et posez-le dans le fond d'une verrine. Recouvrez d'une couche de crème. Renouvelez l'opération pour les 4 verrines en alternant les couches spéculoos-crème et en terminant par un spéculoos.

Mettez les verrines au réfrigérateur pendant au minimum 6 heures.



Suggestion: Eva Harlé suggère de terminer par une couche de crème puis d'émietter un demi-spéculoos sur chaque verrine au moment de servir. J'ai préféré terminer par un spéculoos entier et ne rien ajouter avant de servir.

