**Roulé speculoos**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/01/Roul%C3%A9-aux-speculoosDSCN2807_22682.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Sirop café :  
- 50 g de sucre  
- 50 g d'eau  
- 2 càs de Marsala ou de rhum  
- 1 càc de café soluble  
Biscuit :  
- 3 œufs  
- 100g de sucre  
- 5càs de lait  
- 100g de farine  
- 2 càc de levure  
Garniture :  
- 1 pot de Speculoos Crunchy  
Nappage :  
- 130 g de chocolat noir  
- 105 g de crème liquide**

**1 plaque à biscuit roulé tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 175°C (Chaleur tournante)**

**Le sirop :**Porter l'eau et le sucre à ébullition pendant 30 secondes.  
Ajouter le café soluble et laisser frémir pendant 2 minutes.  
Incorporer alors l'alcool choisi et laisser refroidir.  
**Le biscuit :**Séparer les blancs des jaunes d'œufs.  
Monter les blancs en neige avec une cuillerée à soupe de sucre en poudre.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifFouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifAjouter le lait et fouetter encore pour bien l'incorporer.  
Ajouter enfin la farine tamisée avec la levure.  
Lorsque le mélange est bien homogène, incorporer les blancs en neige à l'aide de la spatule.  
Étaler la préparation sur la plaque.  
Enfourner pour 8 minutes.  
Retourner la plaque sur un torchon humide.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif  
Retirer le papier cuisson et rouler le biscuit très serré.  
Dérouler immédiatement et puncher avec le sirop à l'aide d'un pinceau.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**La garniture :**Travailler la pâte de spéculoos à l'aide d'une spatule pour l'assouplir un peu.  
Étaler la pâte de spéculoos sur toute la surface du biscuit.  
Rouler le biscuit très serré en s'aidant du torchon.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**Le nappage :**Mettre dans un bol le chocolat et la crème.  
Passer au micro-onde pendant quelques secondes en remuant, jusqu'à ce que le mélange soit fondu.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifLaisser tiédir un peu.  
Napper le biscuit et le laisser durcir au frais.  
**Couper en tranches pour servir.**