Épices à Speculoos
1 c. à thé (5 ml) de clou de girofle moulu
1 c. à thé (5 ml) de gingembre moulu
1/2 c. à thé (2.5 ml) de poivre blanc moulu
1/2 c. à thé (2.5 ml) de cardamome moulue
1/2 c. à thé (2.5 ml) de coriandre moulue
1/2 c. à thé (2.5 ml) de noix de muscade râpée
15 g de cannelle moulue (poids égal aux autres ingrédients)

Pâte d'amandes
1 tasse (125 g) de poudre d'amandes
1/2 tasse + 2 c. à table (125 g) de sucre
1 oeuf
1 c. à thé (5 ml) de zeste de citron

Pâte à biscuit Speculoos
1 3/4 tasses (250 g) de farine
1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte (levure chimique)
3/4 tasse (150 g) de cassonade tassée
1 pincée de sel
2 c. à soupe (30 ml) d'épices à Speculoos
3/4 tasse (175 g) de beurre non salé à la température ambiante
2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille
1 à 2 c. à soupe (15 à 30 ml) de lait, au besoin

Pour le montage
1 oeuf
Amandes entières, sans la peau, pour la décoration

Épices à Speculoos
Mélanger toutes les épices et conserver dans un contenant hermétique dans un endroit sec à

l'abri de la lumière. Comme toutes épices moulues, elles devraient être utilisées dans l'année pour ne pas perdre les parfums.

Pâte d'amandes
Dans le bol du robot culinaire, mettre la poudre d'amandes et le sucre et réduire en poudre très fine. Ajouter l'oeuf et le zeste de citron et mélanger jusqu'à obtenir une boule de pâte homogène.
Mettre la préparation dans un plat hermétique et laisser reposer au frigo au minimum 2 heures jusqu'à quelques jours. La pâte se conserve aussi au congélateur.

Pâte à biscuit Speculoos
Dans le bol du robot culinaire muni de la lame, mélanger tous les ingrédients sauf le lait.
Pulser jusqu'à obtenir une pâte homogène. Si la pâte avait du mal à se former en boule, ajouter le lait.
Recouvrir la pâte de film alimentaire et réfrigérer au minimum 2 heures.

Montage :
Préchauffer le four à 350 F (180 C).
Graisser généreusement un moule rectangulaire de 8 po x 10 po (20 cm x 25 cm), puis le chemiser de papier parchemin, en laissant déborder les extrémités de chaque côté.

Séparer la pâte à Spéculoos en deux parties égales et les abaisser au rouleau sur un plan de travail fariné, aux mêmes dimensions du moule.
Déposer dans le fond du moule, une première pâte de biscuit Spéculoos.

Dans un bol, battre l'oeuf avec 1 c. à thé (5 ml) d'eau froide. Badigeonner 1/3 de ce mélange sur la pâte.

Étendre la pâte d'amandes sur la première pâte Spéculoos.
Badigeonner du 1/3 du mélange d'oeuf.
Déposer la seconde pâte Spéculoos et badigeonner de nouveau avec le dernier 1/3 du mélange d'oeuf.
Décorer avec les amandes entières.

Enfourner pour 35 à 40 minutes et laisser complètement refroidir dans le moule avant de trancher en carrés.