

## *Terrine de Chocolat au Spéculoos*

**Nombre de personnes:** 4

**Temps de préparation:** 40 minutes

**Repos au frigo :** 12 heures

### Ingrédients:

- CHOCOLAT FONDANT	200 g
- SPÉCULOOS (BISCUIT)	200 g
- BEURRE	120 g
- CREME FRAICHE	100 ml
- OEUF(S)	1
- CANNELLE	1/2 c à café
- SUCRE VANILLE	2 sachets

### Recette:

- Concassez finement les spéculoos.
- Cassez le chocolat en morceaux dans un saladier. Ajoutez la crème et faites fondre le tout au micro-onde doucement.
- Homogénéisez au fouet pour obtenir une crème lisse.
- Incorporez alors le beurre toujours au fouet ainsi que la cannelle et le sucre vanillé.
- Ajoutez ensuite l'œuf et mélangez à nouveau.
- Tapissez une petite terrine (ou forme rectangulaire plastique) avec du film alimentaire.
- Versez au fond une couche de crème au chocolat. Recouvrez de spéculoos.
- Répétez l'opération encore 2 x pour avoir 3 couche de biscuit.
- Terminez par une couche fine de chocolat.
- Rabattez le film alimentaire et placez au frigo pour 12 heures.
- Au moment de servir, démoulez et découpez en tranche.

