

Fondant Chocolat-Speculoos

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- SPÉCULOOS (BISCUIT)	20
- CHOCOLAT FONDANT	200g
- OEUF(S)	3
- MIEL	4 c à soupe liquide
- SUCRE SEMOULE	150g
- BEURRE DEMI-SEL	150g
- FARINE	40g
- AMANDES HACHÉES	40g
- AMANDES EFFILÉES	2 c à soupe

Recette:

- Préchauffez le four à 150°C.
- Mixez finement les speculoos et mélangez-les au miel.
- Dans le moule à manquer, placez une feuille de papier sulfurisée et beurrez les bords.
- Répartissez et tassez le mélange speculoos-miel dans le fond du moule.
- Faites fondre le beurre et le chocolat au bain-marie.
- Ajoutez à ce mélange le sucre semoule, la poudre d'amandes, la farine et les œufs. Homogénéisez à la spatule.
- Versez cette préparation dans le moule, saupoudrez d'amandes effilées puis enfournez pour 15 minutes.
- Après ce temps, passez sous le gril pour colorer les amandes (5 minutes).
- Laissez refroidir complètement puis démoulez sur une assiette et filmez. Placez au moins 2 heures au réfrigérateur (la veille c'est mieux).
- Sortez du frigo 1 heure avant de dégustation.

