

## *Spéculoos Fourrés à la Crème de Menthe, Enrobés de Chocolat Noir*

**Nombre de personnes: 12**

**Temps de préparation: 2 heures**

### Ingrédients:

- SPECULOOS 50 – 60 biscuits

### Crème de menthe :

- BLANC(S) D'OEUF(S) 1  
- SUCRE IMPALPABLE 200 - 220g  
- ESSENCE DE MENTHE 1/2 c à café

### Enrobage :

- CHOCOLAT FONDANT 200 – 220g fondu

### Recette:

- Pour la crème de menthe : avec le robot, montez le blanc d'œuf en neige ferme, ajoutez le sucre impalpable petit à petit, à faible vitesse, jusqu'à obtention d'une pâte. Ajoutez l'essence de menthe et si nécessaire, rajoutez un peu de sucre impalpable pour que la pâte soit suffisamment ferme. Placez au frais (frigo) pour 30 minutes minimum.
- Etalez une petite épaisseur de crème de menthe sur un spéculoos et pressez-les avec le second biscuit. Replacez au frigo.
- Pendant ce temps, faites fondre le chocolat pour l'enrobage (au micro-onde ou au bain-marie).
- A l'aide d'un pinceau, enrobez le dessus et les côtés des biscuits avec le chocolat fondu.
- Laissez refroidir puis conservez au frais avant dégustation.

### Variante:

Vous pouvez fourrer ces biscuits avec de la crème parfumée à toutes autres sortes d'essences selon votre goût.

### Remarque:

Pour 25 à 30 biscuits

