

## Marquise Chocolat- Spéculoos

Nombre de personnes: 12

Temps de préparation: 40 minutes

### Ingrédients:

- SPÉCULOOS (BISCUIT)	200g
- CHOCOLAT FONDANT	350g
- CREME FRAICHE	30 cl
- BEURRE	80g
- EPICE SPÉCULOOS	1 pincée
- CREME ANGLAISE	
- GLACE VANILLE	
- POUDRE DE CACAO	

### Recette:

- Faites chauffer la crème et le beurre coupé en morceaux et portez doucement à ébullition.
- Ajoutez le chocolat concassé et remuez sur feu doux à la spatule jusqu'à obtention d'une crème lisse.
- Ajoutez l'épice de spéculoos.
- Concassez grossièrement les biscuits et incorporez-les délicatement au chocolat.
- Filmez un moule à cake (film alimentaire) puis versez la préparation.
- Laissez complètement refroidir puis placez au frigo pour au moins 6 heures.
- Démoulez et servez en tranches entourées de crème anglaise et d'une boule de glace vanille puis saupoudrez de cacao.

