

Fondant au chocolat & spéculos

Ingrédients

25 spéculos

~~250 gr de chocolat noir~~ + 200 gr de chocolat dessert 70%

3 œufs 4 Cs de miel liquide

150 gr de sucre

~~150 gr de beurre~~ + 100 gr de beurre doux + 5 à gr de beurre salé

40 gr de farine

40 gr de poudre d'amandes

~~amandes effilées~~



Préchauffez le four 180°

Faites fondre le beurre et le chocolat au bain-marie. Mixer les spéculos et mélangez-les ensuite avec le miel. Tapisser un moule à manqué, préalablement beurré et fariné, avec ce mélange spéculos/miel. Mélangez le chocolat fondu, le sucre en poudre, la poudre d'amande et les œufs. Ajoutez la farine. Mélangez soigneusement. Versez cette préparation sur les spéculos et disposez les amandes effilées par-dessus. Enfournez pour 15 mn de cuisson. Laissez ensuite reposer 5 mn à four éteint.