

Coulants à la pâte à spéculoos



Pour 4 coulants:

- 100 g de chocolat blanc à la fraise (de Lidl, un petit délice)
- 40g de beurre
- 2 oeufs
- 20g de farine
- 25g de sucre

Pour le coeur:

- 45g de chocolat blanc à la fraise
- 50g de pâte à spéculoos
- 15g de crème liquide

Beurrer des ramequins (*deux en céramique et deux [cocottes renversantes de Mastrad](#), top pour le démoulage!*) et réserver au frigo.

Faire fondre les 100g de chocolat blanc à la fraise au bain-marie (ou au micro-onde) à feu très doux et ajouter les dés de beurre.

Fouetter les oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange mousse et s'éclaircisse (3-4 min). Ajouter le chocolat fondu blanc, bien remuer. Incorporer la farine. (*J'ai tout préparé au thermomix*).

Préparer le coeur : faire fondre le chocolat au bain-marie (micro-ondes pour moi), ajouter la pâte de spéculoos et la crème liquide.

Sortir les ramequins du frigo. Verser un peu de pâte, garnir d'une cuillerée généreuse du coeur spéculoos, recouvrir de pâte.

Entreposer au frigo au moins 1h, étape essentielle à l'obtention d'un coeur coulant !

Préchauffer le four à 180°C puis enfourner 10-12 min. Les bords devront être cuits et le milieu encore tremblotant.

Laisser refroidir 10-15 min avant de déguster.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>