



Fondant au speculoos

Ingredients

120g de chocolat noir
130g de beurre
3 oeufs
70g de sucre
60g de farine
170g de pâte speculoos

Étape de la recette

- Pour un moule de 20cm -

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre ensemble le beurre et le chocolat noir au micro onde

Incorporer la pâte de speculoos et mettre de côté

Fouetter ensemble les oeufs et le sucre jusqu'à obtenir une préparation mousseuse

Verser le mélange chocolat / beurre fondu et mélanger

Ajouter la farine et mélanger

Verser la pâte dans le moule et enfourner 17 minutes pour le même résultat que moi, pour un fondant moins coulant laisser 3 ou 4 minutes supplémentaires