

Fondant chocolat et spéculoos

by Coralie Jean-Elie

PASTRY SHOW JUNIOR



Ingrédients

- 100 g de chocolat (65 %)
- 120g de beurre
- 2 œufs
- 70g de sucre
- 70g de farine T55 tamisée
- 1/2 cuillère à café de levure chimique
- 50g de poudre d'amandes ou noisettes
- 2 cuillères à soupe de cacao en poudre

Base spéculoos :

- 150g de biscuit spéculoos
- 70g de beurre fondu

Étapes pour la base spéculoos

1. Dans un cul de poule, mélanger le beurre fondu avec les biscuits spéculoos (préalablement écrasés à l'aide d'un rouleau à pâtisserie)
2. Sur une plaque perforée, poser une feuille de cuisson et un cercle à entremets de 18cm de diamètre. Passer légèrement un agent de graissage sur le cercle. A l'aide d'une spatule, étaler le mélange beurre/spéculoos dans le
3. cercle. Cuire 15 min à 160°C. Laisser à température ambiante. Ne pas décercler.

À vos
tabliers les
p'tits
chefs !

Étapes pour le fondant au chocolat

1. Faire fondre le beurre et le chocolat au bain-marie.
2. Ajouter le sucre puis les œufs un à un dans le mélange beurre chocolat et mélanger.
3. Ajouter la farine tamisée avec la levure et mélanger.
4. Terminer avec la poudre d'amandes et le cacao. Mélanger.
- 5.
6. Couler l'appareil sur le biscuit spéculoos et cuire 20 min à 160°C.
7. Décercler et laisser refroidir quelques minutes.

C'est prêt !



**À vos
tabliers les
p'tits
chefs !**