

## Chocolats bicolores aux éclats de biscuits



Confiseries **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 15 mn

*Vous pouvez remplacer les galettes bretonnes par des Spéculoos.*

Recette proposée par : Armelle Ferre

### Ingrédients

- 100 g de chocolat - blanc
- 100 g de chocolat - noir à 70 %
- 4 galettes bretonnes

### Préparation

- 1 Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie.
- 2 Écrasez très grossièrement les biscuits, puis mélangez-les au chocolat blanc.
- 3 Versez alors sur environ 5 à 7 millimètres de hauteur dans 6 à 8 mini moules en silicone (4 centimètres de diamètre).
- 4 Laissez durcir.
- 5 Ensuite, faites fondre le chocolat noir au bain-marie, puis versez-en sur 4 millimètres de hauteur sur le chocolat blanc.
- 6 Laissez durcir, puis démoulez.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

