

## Moelleux au chocolat noir et coeur de Spéculoos



Dessert **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Repos** : 1 h

**Cuisson** : 15 mn

### Ingrédients

- 100 g de chocolat noir
- 6 cc de pâte de spéculoos
- 100 g de farine
- 120 g de sucre
- 3 oeufs
- 100 g de beurre

### Préparation

- 1 Beurrez et farinez 6 ramequins et placez-les au réfrigérateur.
- 2 Faites fondre le beurre et le chocolat au bain-marie.
- 3 Dans un récipient, mélangez les oeufs avec le sucre et ajoutez la farine. Incorporez le chocolat fondu et remuez bien. Réservez la pâte obtenue une heure au frais.
- 4 Une fois ce temps écoulé, préchauffez le four à 200°C (th.6-7).
- 5 Sortez vos ramequins du réfrigérateur et versez 2 cuillères à soupe de pâte dans chacun d'entre eux. Ajoutez-y 1 cuillère à café de pâte de Spéculoos et recouvrez du reste de la préparation.
- 6 Enfournez environ 15 minutes.

Proposé par



**Maëva**

La cuisine est un mariage de saveurs et de découvertes... où chacun de nous fait de belles trouvailles ! Vous trouverez les miennes sur mon blog "[Aux saveurs de chez moi](#)". À bientôt !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

