

Brownie chocolat spéculoos

Une recette inspirée d'ici.



Shopping : pour un cercle de 18 cm de diamètre

- 150 g de chocolat noir haché
- 150 g de beurre salé
- 130 g de sucre
- 80 g de farine 55
- 3 oeufs
- 85 g + 15 g de Spéculoos (15g font 2 biscuits)

In process :

Préchauffer le four à 175°C.

Dans un grand bol, faire fondre le chocolat et le beurre au micro-onde 1 minute. Fouetter.

Fouetter énergiquement les oeufs avec le sucre.

Rajouter le chocolat légèrement tiédi, puis ajouter la farine tamisée

Casser les spéculoos en 4 (pas plus petit), incorporer le reste à la pâte avec une maryse.

Verser la pâte dans un moule carré en silicone de 18 cm de côté. (*moi, je chemise mon cercle extensible avec du papier aluminium, que je fais remonter en le plaquant sur les bords extérieurs*).

Parsemer les spéculoos restants coupés en 8 sur la pâte et enfourner pour 25 à 30 minutes. (60 pour mon four défaillant !)

Remarque : n'hésitez pas à jouer sur le temps de cuisson, j'avais obtenu un brownie avec un coeur fondant, c'était délicieux !)



