

Fondant spéculoos-mirabelle

Pour 4 gros gourmands (ou 6 petits)

150g de pâte de spéculoos

115g de chocolat noir

60g de maïzena

40g de farine

3 œufs

20 petites mirabelles

Sucre glace

Faites fondre le chocolat noir au micro onde.

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un saladier mélangez la farine, la maïzena et les œufs, incorporez ensuite la pâte de spéculoos et le chocolat fondu.

Quand votre pâte est bien homogène, versez-la dans un moule de 20 cm de diamètre.

Répartissez les mirabelles sur la pâte en les enfonçant un peu et enfournez à 180°C pendant 20 minutes.

Laissez refroidir avant de démouler et à l'attaque!!