



Fondant chocolat, Spéculoos au lait concentré et mascarpone

Ingrédients:

130 g de **chocolat noir Artisans du Monde**
100 g de **spéculoos miel Maya Artisans du Monde**
130 g de lait concentré sucré
70 g de mascarpone
80 g de beurre
3 œufs
20g de farine
20 g de maïzena
1/2 C à C de vanille liquide
1 pincée de cannelle



Préparation de la recette:

Etape 1: Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Réduisez les spéculoos en miettes à l'aide d'un mixeur. Faites fondre au bain-marie le chocolat avec le beurre, mélangez pour obtenir un chocolat bien lisse.

Dans un saladier, mélangez le lait concentré sucré avec le mascarpone, ajoutez les œufs, la pincée de cannelle et la vanille liquide, mélangez bien, incorporez ensuite les spéculoos réduits en miettes, la farine et la maïzena et mélangez de nouveau, pour finir ajoutez le chocolat fondu avec le beurre.

Beurrez les ramequins et versez votre préparation dans chaque ramequin jusqu'au 3/4.

Enfournez vos fondants pour 15 minutes.

Sortez les fondants et laissez refroidir légèrement avant de démouler.

Vous pouvez déguster vos fondants tièdes ou froids.