



BOUCHEES CHOCOLAT-SPECULOOS

A savoir : j'ai réalisé une quinzaine de bouchées avec le moule mini-cylindres Demarle. Utilisez un moule en silicone pour un démoulage facile. Utilisez un oeuf très frais et BIO, de préférence, puisqu'il est incorporé cru à la pâte.



Ingrédients : 65gr de chocolat noir à 70%, 125gr de beurre, 55gr de sucre semoule, 125gr de spéculoos réduits en poudre (+4/5 pour la finition), 1 oeuf, sel de Camargue (facultatif).

Faites fondre le beurre et le chocolat coupé en petits morceaux, au bain-marie (ou au micro-ondes). Incorporez ensuite le sucre semoule puis les speculoos en poudre. Mélangez bien. Incorporez enfin l'oeuf et fouettez pendant environ une minute. Versez la pâte dans les moules et entreposez au minimum 3 heures au réfrigérateur pour que l'appareil durcisse. Décorez avec les speculoos réduit en poudre et quelques grains de sel de Camargue. Enfournez 12 minutes à 150°C, puis laissez refroidir les cookies avant de les déguster, ils seront plus croquants.