



Terrine au chocolat et biscuits speculoos



Après l'association chocolat-speculoos dans la recette des [truffes](#), j'ai eu envie de retenter l'expérience dans un dessert pâtissier. C'est tout simple : un biscuit, une couche de crème au chocolat, re-un biscuit et on finit par de la crème. Autant dire que c'est extrêmement rapide à faire pour un résultat tout à fait honorable, à voir et à déguster.

Ingrédients (pour 5 à 6 pavés individuels)

- 100 g de chocolat noir à dessert
- 70 à 100 g de speculoos
- 100 ml de crème fraîche liquide

Préparation :

Tapisser un moule en silicone de papier sulfurisé (j'ai pris 4 moules à cake individuels).

Couper le chocolat en dés et le faire fondre : au bain-marie ou 2 min au micro-ondes, avec une cuil à soupe d'eau. Dès que les dés sont fondus, ajouter la crème fraîche et mélanger pour obtenir une pâte lisse et brillante.

Tapisser le (ou les) moule de biscuits speculoos. Verser par dessus la crème au chocolat sur une épaisseur d'un cm environ. Disposer délicatement une nouvelle couche de biscuits sur la crème. Finir en versant le reste de la crème.

Filmer et laisser prendre au moins 2H au réfrigérateur. Sortir la préparation une fois que le chocolat a durci et démouler délicatement. On peut lisser le pourtour à l'aide d'un couteau. Découper en parts individuelles si nécessaires et remettre au frais jusqu'au moment de servir. Servir bien frais.

Le 23 Décembre 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/12/23/index.html>