

## Brownie au chocolat au lait et spéculoos



Pour le goûter rien de tel qu'un gâteau suuuper gourmand ! Et pour plein de gourmandises rien de tel qu'un brownie ! Je vous propose ce brownie qui est une création qui allie le moelleux du brownie avec le croquant des spéculoos. Le chocolat au lait se marie à merveille avec le goût caramélisé des spéculoos. Un brownie qui a énormément plus !

### **Pour 6 à 8 personnes**

#### **Ingrédients:**

250g de sucre

250g de beurre

200g de chocolat au lait

160g de farine

4 oeufs

2 pincées de sel

Environ 11 spéculoos

#### **Préparation:**

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Cassez le chocolat au lait en morceaux et réservez.

Préparez un bain-marie. Mettez le beurre dans un saladier et placez-le sur le bain-marie. Baissez le bain-marie sur feu doux et ajoutez le chocolat au lait au beurre, mélangez bien jusqu'à ce que la préparation soit lisse et complètement fondue.

Toujours sur feu doux, versez la farine tamisée, le sucre et le sel. Homogénéisez la préparation et coupez le feu.

Retirez le saladier du bain-marie et ajoutez les oeufs un à un, en mélangeant.

Versez la préparation dans un moule carré de 20cm de côté préalablement recouvert de papier sulfurisé. Déposez les spéculoos sur le-dessus de la pâte en les enfonçant très légèrement.

Enfournez et laissez cuire le brownie environ 25 à 30min. A la sortie du four laissez bien refroidir le brownie avant de le démouler. Laissez le brownie complètement refroidir avant de le découper en carré et de servir.