

## Coulants chocolat et spéculoos



Je commence la semaine en vous proposant de délicieux coulants au chocolat avec un coeur de pâte de spéculoos. J'avais acheté de la pâte de spéculoos pour une recette (qui viendra plus tard) et je n'avais bien évidemment pas besoin de tout c'est alors que j'ai trouvé ces coulants dans un de mes nombreux livres et je me suis dit que ça plairait énormément à ma famille (j'avais raison !). Des coulants pour se réconforter (et se réchauffer) de ce froid glacial !

### **Pour environ 8 coulants**

#### **Ingrédients:**

Pâte à tartiner spéculoos

80g de beurre demi-sel

200g de chocolat noir

4 oeufs

90g de sucre

2c. à soupe de farine

#### **Préparation:**

Préchauffez le four à 240°C.

Déposez des c. à café de pâte à tartiner spéculoos (environ huit) sur une assiette préalablement recouverte de papier sulfurisé. Entreposez au congélateur.

Dans un saladier, faites fondre le beurre avec le chocolat en morceaux. Mélangez bien pour lisser.

Dans un second saladier, fouettez les oeufs avec le sucre. Ajoutez-y la farine puis le mélange beurre-chocolat. Mélangez pour homogénéiser la pâte.

Répartissez la pâte dans des moules à muffins. Déposez la pâte de spéculoos congelée au centre de chacun.

Enfournez pour 10-12min. Démoulez délicatement et dégustez aussitôt.