

# Fudges aux 2 Chocolats

## *Amandes & Spéculoos*



**Pour 64 fudges (moule carré de 20 x 20 cm)**

**Préparation : 20 minutes**

**Repos : 24 heures**

**Cuisson : 10 minutes**

- 200 g de chocolat noir
- 200 g de chocolat au lait
- 125 g d'amandes entières émondées
- 15 spéculoos
- 40 g de beurre
- 1 boîte de lait concentré sucré

Placez les amandes dans un plat allant au four préchauffé à 160° pour les torrifier pendant 10 minutes.

Avec le thermomix : Placez les spéculoos dans le bol et **programmez 3 secondes/vitesse 5**. Réservez. Placez les amandes dans le bol et programmez 3 secondes/vitesse 5 pour concasser les amandes. Réservez. *Vous pouvez les laisser entières mais la découpe sera moins facile.*

Placez les les deux chocolats dans le bol et mixez **10 secondes/vitesse 9**. Raclez le bol. Ajoutez le beurre et programmez **6 minutes/50°/vitesse 1**. Ajoutez le lait concentré sucré et programmez **8 minutes/90°/vitesse 3**. Ajoutez les amandes et les spéculoos et mélangez **20 secondes/37°/vitesse 1/fonction sens inverse**.

Sans thermomix : Mixez les spéculoos et les amandes avec le moyen de votre choix. *Si vous n'avez pas de mixeur, utiliser un sac congélation et un rouleau à pâtisserie. C'est efficace !*

Faites chauffer le lait concentré sucré dans une casserole sans le faire bouillir.

Coupez le chocolat en morceaux et placez-les dans un cul de poule. Ajoutez le beurre en petits morceaux. Faites fondre soit au bain-marie ou au micro-onde pendant 1 minute dans un premier temps et par tranches de 30 secondes ensuite si besoin.

Versez le lait concentré sucré chaud sur le chocolat et mélangez à l'aide d'une spatule. Ajoutez les amandes et les spéculoos.

Versez la crème rapidement un moule tapissé de papier sulfurisé (pas besoin pour le silicone). Égalisez la surface à l'aide d'une spatule plate.

Réservez au réfrigérateur 24 heures avant de les couper en petits carrés. *Trempez la lame d'un grand couteau dans de l'eau tiède pour faciliter le démoulage. Essayez la lame du couteau régulièrement pour avoir une coupe nette.*

Conservation : Les fudges se conserveront dans une boîte métallique dans un endroit frais et sec. Évitez le réfrigérateur qui va les durcir.