

## **Délice chocolat spéculoos**

### Ingrédients

140 gr de spéculoos  
240 gr de chocolat noir au lait pour moi  
20 cl de crème fraîche  
55 gr de beurre  
1 pincée de cannelle

Emiettez grossièrement les spéculoos

Cassez le chocolat en morceaux dans un saladier

Tapisser un moule a cake de film alimentaire

Faire fondre le beurre en morceau, avec la crème

Porter doucement a ébullition

Verser sur le chocolat en remuant jusqu'a obtenir une préparation homogène

Ajouter les spéculos dans la crème au chocolat

Ajouter la cannelle

Laisser refroidir et verser dans le moule

Lisser et couvrir de film alimentaire

Placer au réfrigérateur au moins 6 heures

