

Gâteaux, biscuits et chocolat

Appareil à fondue chocolat blanc speculoos



10 min **5 min** **5 min** **0** **330**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour
l'appareil à fondue**

150 g **Chocolat blanc**
125 ml **Lait demi-écrémé**
100 ml **Crème liquide (fleurette)**
1 c. à soupe **Pâte de speculoos**
5 g **Maïzena**

Étape 1

Préparation de l'appareil à fondue

- 1 Verser le lait dans une casserole, ajouter la maïzena. Mélanger.
- 2 La maïzena va donner de la texture à la préparation. Il est important de l'incorporer à froid pour éviter les grumeaux.
- 3 Ajouter la crème et mélanger.
- 4 Porter le mélange à ébullition tout en remuant à l'aide du fouet.
- 5 Quand le mélange bout, le retirer du feu.
- 6 Verser la pâte de speculoos sur le chocolat blanc coupé en morceaux.
- 7 Verser la crème chaude sur le chocolat et la pâte de speculoos. Fouetter pour les faire fondre.
- 8 La texture de la fondue doit être bien crémeuse.
- 9 Dresser l'appareil à fondue dans un bol. Servir.