

## GATEAU AU CHOCOLAT BLANC ET AUX SPECULOS



Ingrédients pour 8 à 10 personnes :

200 g de chocolat blanc  
150 g de speculos réduits en poudre  
4 oeufs  
80 g de sucre  
4 cs bombées de farine  
1 cs bombée de fécule (Maïzena)  
150 g de crème fraîche liquide  
50 g de beurre

- Faire fondre le chocolat blanc avec la crème et le beurre.
- Battre les œufs avec le sucre, puis ajouter la farine et la fécule. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Rajouter alors le chocolat blanc avec la crème et le beurre fondus. Mélanger.
- Rajouter les speculos réduits en poudre et mélanger.
- Beurrer et sucrer un moule à manquer de 24 cm ou un moule rectangulaire de 26x17 cm.
- Verser la pâte à gâteau dedans et enfourner pour 25 minutes à 180°C.
- Lorsque le gâteau est cuit, le démouler immédiatement sur une grille et laisser refroidir complètement (on peut le mettre quelques heures au frigo pour un refroidissement plus rapide).
- Servir seul avec un café ou en duo avec une boule de glace.