

Fudge au chocolat et spéculoos



Réalisez facilement un fudge au chocolat et spéculoos en suivant minutieusement ce DIY.

Ingrédients nécessaires :

- 400 g de lait concentré sucré
- 1 gousse de vanille
- 150 g de chocolat au lait
- 150 g de chocolat noir
- 90 g d'amandes émondées
- 55 g de biscuits spéculoos

Durée de préparation : 20 minutes + 3 heures de repos

Temps de cuisson : 5 minutes

Nombre: Une soixantaine de petits carrés

Etape 1

Gratter les graines d'une gousse de vanille à l'aide d'un couteau fin.

Etape 2

Mélanger les graines de vanille avec le lait concentré sucré.

Etape 3

Faire fondre au bain-marie le chocolat noir avec le chocolat au lait. Bien mélanger.

Etape 4

Une fois l'ensemble fondu, incorporer le lait concentré puis mélanger à nouveau.

Etape 5

Écraser grossièrement les amandes émondées dans un mortier ; l'idée étant d'avoir des morceaux grossiers et d'autres plus petits.

Etape 6

Écraser également les biscuits spéculoos.

Etape 7

Incorporer les spéculoos ainsi que les amandes dans la préparation précédente puis mélanger une dernière fois.

Etape 8

Verser la préparation dans un cadre à pâtisserie inox de 20 x 20 centimètres préalablement disposé sur une

plaque recouverte de papier sulfurisé. Étaler et lisser l'ensemble à l'aide d'une spatule.

Etape 9

Réserver au réfrigérateur au minimum 3 heures ; sortir la plaque puis découper tout autour du cadre à l'aide d'un couteau fin.

Etape 10

Retirer le cadre à pâtisserie puis découper le fudge en carrés. Réserver au réfrigérateur puis déguster sur plusieurs jours ; celui-ci pouvant se conserver sans problème.