

Terrine au chocolat & aux spéculoos sans cuisson

Ingrédients pour un moule de 22 cm :

- 150 g de spéculoos
- 50 g de beurre
- 140 g de chocolat
- 4 cuillères à soupe de lait
- 100 g de fromage blanc
- 120 g de petits suisses
- 50 g de sucre
- 1 cuillère à café de vanille liquide
- 6 feuilles de gélatine
- 10 cl de crème liquide 30 %

Préparation :

Commencez par émietter les spéculoos grossièrement et réservez-les.

Faites fondre le chocolat au four à micro-ondes.

Dans un saladier, mélangez le fromage blanc, les petits suisses, le sucre et la vanille liquide.

Une fois le chocolat fondu, incorporez-le au mélange fromage blanc, petits suisses et ajoutez les spéculoos émiettés.

Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant quelques minutes pour la ramollir.

Faites chauffer les 4 cuillères à soupe de lait puis ajoutez la gélatine essorée pour la faire fondre. Versez ensuite la gélatine dans la préparation au chocolat et mélangez bien.

Montez la crème en chantilly et incorporez-la délicatement en mélangeant avec une spatule en silicone.

Beurrez le moule (ou mettez-y du film alimentaire) et versez votre préparation.

Placez au réfrigérateur pendant 2 heures minimum.

Démoulez délicatement dans un plat de service.

<http://philomavie.blogspot.com>