

# Moelleux spéculoos cœur chicorée

<http://www.uneplacepourledessert.com>

## Préparation



Voici un moelleux spéculoos au cœur fondant de chicorée.

Baptisons le "**Ch'ti muffin**" car c'est un nom qui lui va bien par la présence de deux ingrédients très locaux:

Le **spéculoos** et la **chicorée**... **Encore un vrai dessert du Nord !**

Four : 180°C

Cuisson : 10 minutes (crème anglaise) + 25 minutes (muffin)

Préparation : 30 minutes

Congélation : 4 heures

## Ingrédients

### Moelleux

#### Ingrédients secs

250 g de farine tamisée type 55

5 g de levure

80 g de sucre semoule

75 g d'amandes moulues

1 pincée de sel

#### Ingrédients liquides

240 g de pâte à tartiner spéculoos

75 g de beurre

4 oeufs

### Cœur

#### Crème anglaise

0.25 L de lait

2 jaunes d'oeufs

50 g de sucre semoule

1 gousse de vanille

2 cs de chicorée liquide

## Réalisation

### Crème anglaise à la chicorée

Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue en deux dans le sens de la longueur. Blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre avec le fouet pendant deux minutes. Verser par partie le lait bouillant sur les jaunes blanchis en remuant avec le fouet. Remettre à cuire la crème sur feu doux sans cesser de remuer jusqu'à disparition de la fine pellicule mousseuse. Contrôler la consistance de la crème : un trait tiré avec le doigt sur la spatule recouverte de crème doit laisser des bords nets. Passer la crème au chinois au-dessus d'un récipient baignant dans la glace pilée pour la refroidir rapidement. Mélanger jusqu'à refroidissement.



Ajouter ensuite la chicorée liquide dans la crème anglaise puis verser le tout dans un moule à glaçons (comme ici) ou un moule demi-sphérique en silicone si vous avez.



<http://www.uneplacepourledessert.com>

Placer le moule à glaçons au congélateur pendant 4 heures. A l'issue de la congélation, préchauffer le four à 180°C.

### Réalisation du moelleux au spéculoos



Mélanger ensemble tous les ingrédients secs. Ajouter ensuite le beurre et la pâte à tartiner spéculoos et malaxer pour obtenir une pâte homogène. Incorporer enfin à cette pâte les oeufs un à un pour obtenir une crème onctueuse. Répartir à moitié cette pâte dans les moules à muffins garnis de collerettes de papier. Sortir les glaçons de crème anglaise à la chicorée du congélateur. Insérer un glaçon dans chaque moelleux



Recouvrir de reste de pâte chaque moelleux. Veiller à ce que chaque glaçon soit bien enfoui dans la pâte.



Enfourner les moelleux pendant 20 à 25 min dans le four préchauffé à 180°C. A la sortie du four, laisser refroidir sur une grille.



Pour un effet encore plus spectaculaire, j'avais préparé des petits glaçons avec le reste de crème anglaise à la chicorée. Insérer ensuite le glaçon dans le moelleux par le fond et patientez quelques minutes avant de découper... Effet garanti ! Et le goût encore plus fort !