

# Opéra aux Cacahuètes & Spéculoos

*Pour 8 gourmands*

*Préparation : +/-40 min au total - Cuisson : +/- 40 min*

*Réfrigération : 3h minimum*

## Ingrédients :

*Pour le biscuit :*

- 150 g de beurre
- 225g de spéculoos
- 100g de cacahuètes
- 3 cuillère à soupe de sucre
- 1,5 cuillère à soupe de cacao non sucré



*Pour le caramel :*

- 40 cl de lait concentré sucré
- 50g de beurre
- 50g de sucre roux

*Pour le glaçage :*

- 120g de beurre
- 200g de chocolat noir à pâtisser
- 120g de sucre glace

*Ustensile spécifique : un cadre rectangulaire.*

## Réalisation :

- Préchauffer le four à 150°C.
- Pour le **biscuit**, étaler les cacahuètes sur une plaque de cuisson couverte de papier sulfurisé et enfourner-les pour 5 min afin qu'elles soient torréfiées.
- Dès la sortie du four, enfermer les cacahuètes brûlantes dans un torchon de cuisine, les frotter pour les éplucher et les concasser grossièrement.
- Réduire en poudre les spéculoos en les mixant.
- Faire fondre le beurre mélangé au sucre dans une casserole posée sur feu doux.
- Ajouter les miettes de spéculoos, le cacao et 75g d'éclats de cacahuètes et remuer.
- Poser un cadre rectangulaire sur le plat de service.
- Verser cette préparation au fond, tasser avec le dos d'une cuillère et laisser raffermir 30 min au réfrigérateur.
- Pour le **caramel**, mettre le lait concentré, le sucre et le beurre dans une casserole et cuire à feu doux jusqu'à ce que le caramel soit doré et épais et qu'il se détache des bords de la casserole. Verser sur le fond de biscuit et placer au frigo 1 heure.
- Pour le **glaçage**, ce temps passé, faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie et mélanger avec le sucre glace.
- Étaler sur le gâteau, parsemer d'éclats de cacahuètes et garder 1h au frais minimum.
- Retirer le cadre au moment de servir et découper en petites parts.

*Les délices à Belle : [www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)*

*Source : « Vie Pratique Gourmand »*