



## Crèmes Ganache



<b>5 min</b>	<b>5 min</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>346</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour **6** personnes

250 g **Chocolat noir**  
25 cl **Crème liquide  
(fleurette)**

### Étape 1

Préparation de la ganache

- 1 Verser la crème dans une casserole et porter à ébullition.
- 2 Couper le feu dès que ça bout, et casser le chocolat en morceaux dans un saladier.
- 3 Ajouter la crème chaude au chocolat, et fouetter jusqu'à obtenir un mélange homogène.