Bruno Verjus

Gâteaux et desserts au chocolat

Ganache au chocolat lacté acidulé

2h05	5 min	2h	0	283
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la ganache

1. Peler le gingembre à l'aide d'une cuillère, il gardera ainsi tout son arôme.
2. Couper quelques tranches et les ajouter au jus de citron.
3. Concasser le chocolat à l'aide d'un couteau de chef.
4. Transférer le chocolat dans un saladier.
5. Mettre la crème à chauffer dans une casserole. Ajouter le jus de citron une fois qu'elle commence à frémir.
6. Dès qu'elle bouillonne, verser la préparation sur le chocolat puis remuer doucement à l'aide d'un fouet.
7. Déposer un fond de ganache dans une assiette creuse et servir.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la ganache

- 150 g **Chocolat au lait**
- 100 g **Crème liquide (fleurette)**
- 50 g **Jus de citron**
- 1 **Gingembre frais**