William Lamagnère

Crèmes

Ganache au chocolat légère

45 min	10 min	5 min	30 min	213
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 10 personnes

Ingrédients pour la ganache

- 260 g **Chocolat noir**
- 190 g **Lait demi-écrémé**
- 75 g **Beurre**
- 40 g **Crème liquide (fleurette)**

Étape 1

Réalisation de la ganache

1. Verser le lait et la crème liquide dans une casserole, porter à ébullition.
2. Mettre le chocolat en morceaux dans un saladier, verser la crème et le lait bouillants.
3. Mélanger à l'aide d'un fouet pour bien faire fondre le chocolat.
4. Incorporer le beurre en morceaux et fouetter.
5. Filmer la ganache au contact avec du film alimentaire, réserver au réfrigérateur pendant 30 minutes.