Confiseries, friandises, chocolats

Cuillère chocolatée (cuillère-sucette)



50 min	15 min	5 min	30 min	229
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la ganache au chocolat

1. Faire fondre doucement le chocolat au bain marie ou au micro-ondes dans un saladier.
2. Verser la crème et homogénéiser à l'aide d'une maryse.
3. Incorporer le beurre et lisser à l'aide de la maryse.
4. Verser la ganache dans les cuillères à soupe.

Étape 2

Dressage

1. Parsemer les cuillères de petits bonbons en tout genre.
2. Laisser figer la ganache pendant au moins 30 minutes à température ambiante puis déguster sans attendre.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la ganache au chocolat

60 g **Chocolat noir**
20 g **Crème liquide (fleurette)**
40 g **Beurre**

Ingrédients pour le décor

48 g **Bonbon(s) au chocolat dragéifié(s)**