



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)**