



Crèmes

Glaçage au chocolat



| | | | | |
|---------------|---------------|----------|----------|------------|
| 10 min | 10 min | 0 | 0 | 283 |
| TEMPS TOTAL | PRÉPARATION | CUISON | REPOS | CALORIES |

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour le glaçage

60 g **Chocolat noir**
30 cl **Crème fraîche
épaisse**
130 g **Sucre glace**

Étape 1

Préparation du glaçage

- 1 Placer le chocolat dans un bol puis le faire fondre au micro-ondes pendant 1 minute.
- 2 On peut également faire fondre le chocolat au bain marie.
- 3 Remuer le chocolat fondu à l'aide d'une spatule en exoglass jusqu'à ce qu'il devienne bien lisse.
- 4 Placer la crème avec le sucre dans un saladier puis fouetter à l'aide d'un batteur jusqu'à ce que la crème forme des pointes fermes.
- 5 Verser le chocolat fondu puis poursuivre tout en continuant de fouetter jusqu'à ce que le chocolat soit totalement incorporé.
- 6 Goûter et rajouter du sucre si nécessaire.

Étape 2

Dressage

- 1 Agrémenter les gâteaux ou les cupcakes avec ce glaçage au chocolat. Le chocolat se marie avec tout !