



Gâteaux et desserts au chocolat

Ganache au chocolat lacté acidulé



2h05

TEMPS TOTAL

5 min

PRÉPARATION

2h

CUISSON

0

REPOS

283

CALORIES

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**

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.