

Crèmes

Ganache au chocolat légère



45 min 10 min 5 min 30 min 213

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSEON

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.