

Crèmes

Ganache chocolat estragon



5h15 **10 min** **5 min** **5h** **217**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **8** personnes

Ingrédients pour la ganache

210 g **Crème liquide (fleurette)**
160 g **Chocolat noir**
35 g **Beurre**
12 g **Estragon**

Étape 1

Préparation de la ganache

- 1 Poser une casserole sur une balance, tarer la casserole et peser les feuilles d'estragon sans la tige.
- 2 Ajouter la crème liquide, porter à ébullition. Puis retirer du feu et mixer la préparation à l'aide d'un mixeur plongeant.
- 3 Filmer la casserole et laisser infuser pendant 5 minutes.
- 4 Préparer un bol sur une balance pour peser à nouveau la crème après infusion.
- 5 Ôter ensuite le film alimentaire de la casserole. Verser la préparation dans un chinois placé au-dessus du bol.
- 6 Vérifier que la crème pèse toujours autant, sinon en remettre.
- 7 Prendre une autre casserole, verser la crème infusée et porter à ébullition.
- 8 Mettre le chocolat en morceaux dans un saladier et verser la crème infusée dessus. Mélanger à l'aide d'une maryse pour faire fondre le chocolat.
- 9 Quand la ganache est bien lisse, incorporer le beurre froid en morceaux. Bien mélanger pour monter au beurre.

Quand tout est bien fondu et homogène, la ganache est

10 quand tout est bien formé et homogène, la garniture est prête.