



## Crèmes

# Ganache gianduja



<b>10 min</b>	<b>5 min</b>	<b>5 min</b>	<b>0</b>	<b>419</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour la ganache

250 g **Chocolat au lait**  
15 ml **Lait entier**  
10 cl **Crème liquide  
(fleurette)**

### Étape 1

#### Préparation de la ganache

- 1 Hacher finement le gianduja à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Débarrasser dans un saladier et réserver.
- 3 Verser le lait et la crème dans une casserole, faire chauffer.
- 4 Une fois à ébullition, éteindre le feu et verser la crème sur le gianduja.
- 5 Mélanger à l'aide d'une maryse jusqu'à obtention d'une ganache bien lisse.
- 6 S'il reste des morceaux, passer le mélange au micro-ondes pendant 10 secondes pour les faire fondre.
- 7 Le chocolat étant un produit délicat, il faut verser le lait et la crème sur le chocolat et non ajouter le chocolat dans la casserole de crème.