





## Ganache au guanaja



1h15 10 min 5 min 1h 275
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Réalisation de la ganache

- 1 Verser le miel dans la crème.
- Placer un cul-de-poule au dessus d'une casserole remplie d'eau et allumer le feu pour réaliser une cuisson au bain-marie.
- Verser le chocolat et le faire fondre en remuant à l'aide d'une maryse.
- Pendant que le chocolat continue à fondre, faire chauffer la crème au micro-ondes.
- Une fois le chocolat fondu et homogène, retirer du feu. Incorporer la crème dans la chocolat en trois fois. Bien mélanger entre chaque ajout.
- Faire des mouvements en partant du centre afin d'éviter que la ganache ne gicle.
- Pour faciliter la cristallisation de la ganache, la mettre dans un récipient large sur une hauteur d'environ un centimètre. Filmer au contact. Réserver au réfrigérateur.

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédients pour la ganache

125 g Chocolat noir 10 cl Crème liquide (fleurette) 30 ml Miel liquide