

Crèmes

Ganache cassis passion



2h15 **10 min** **5 min** **2h** **185**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la ganache

100 g **Chocolat blanc**
50 ml **Crème liquide (fleurette)**
20 g **Pulpe de fruits**
20 g **Pulpe de fruits**
5 g **Miel liquide**

Étape 1

Préparation de la ganache

- 1 Faire chauffer un peu d'eau dans une casserole.
- 2 Poser un cul de poule sur la casserole de façon à ce que le fond ne touche pas l'eau, mettre le chocolat à fondre au bain-marie.
- 3 Le chocolat peut aussi être fondu au micro-ondes à faible puissance, mais alors faire attention à ne pas le brûler. La cuisson au bain-marie est conseillée car elle est plus facile à maîtriser.
- 4 Verser la crème liquide et le miel dans un bol.
- 5 Faire chauffer la crème et le miel au micro-ondes pendant 30 secondes.
- 6 Les deux éléments, chocolat et crème, doivent être chauds pour faciliter l'émulsion.
- 7 Verser la crème en trois fois sur le chocolat chaud, en remuant énergiquement à l'aide d'une spatule.
- 8 L'émulsion doit être lisse et brillante comme une mayonnaise.
- 9 Ajouter à l'émulsion les pulpes de fruit de la passion et de cassis, mélanger.
- 10 Laisser la ganache se cristalliser, c'est à dire, se

raffermir, à température ambiante.

- 11** La cristallisation se fait de préférence à température ambiante. Pour aller plus vite, mettre la préparation au réfrigérateur.
- 12** Couvrir le saladier de film alimentaire et laisser reposer la ganache.