Madame Mercotte

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 maitriser.
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.