

GANACHE AU CHOCOLAT

INGRÉDIENTS

- 200 g de chocolat noir
- 200 g de crème

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN

PRÉPARATION

Faites fondre votre chocolat au bain marie ou au micro-onde ou hachez-le finement.

Mélanger avec une spatule en bois.

Ou si comme moi, c'est déjà en morceaux, versez-les directement dans un grand bol.

Portez la crème à ébullition et retirez-la du feu aussitôt.

