

Crèmes

Ganache au guanaja



1h15 **10 min** **5 min** **1h** **275**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Ingrédients pour la ganache

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

Étape 1

Réalisation de la ganache

- 1 Verser le miel dans la crème.
- 2 Placer un cul-de-poule au dessus d'une casserole remplie d'eau et allumer le feu pour réaliser une cuisson au bain-marie.
- 3 Verser le chocolat et le faire fondre en remuant à l'aide d'une maryse.
- 4 Pendant que le chocolat continue à fondre, faire chauffer la crème au micro-ondes.
- 5 Une fois le chocolat fondu et homogène, retirer du feu. Incorporer la crème dans la chocolat en trois fois. Bien mélanger entre chaque ajout.
- 6 Faire des mouvements en partant du centre afin d'éviter que la ganache ne gicle.
- 7 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.