



## *Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !*

---

**TEMPS DE PREPARATION: 20mn**

### **GANACHE**

#### **INGREDIENTS:**

300g de chocolat noir  
250g de crème liquide  
60g de beurre

#### **METHODE :**

La « Ganache », ce délicat mélange de chocolat et de crème, agrémenté parfois d'une touche de beurre, est un réel plaisir !

Je vous propose deux versions ayant une même base identique.

Commencez par faire fondre le chocolat, soit au bain-marie, soit au micro-ondes en procédant à un réchauffage par petites périodes de 30 secondes à 500W.

Cette deuxième méthode étant plus rapide et plus simple que la première.

D'autre part, versez la crème liquide dans une casserole et portez-la à ébullition sur un feu doux.

Lorsque le chocolat est bien fondu, et que la crème laisse entrevoir ses premiers bouillons, versez cette dernière sur le chocolat, et mélangez le tout à l'aide d'un fouet.

Laissez refroidir à température ambiante, puis s'offre à vous deux possibilités, soit vous utilisez la ganache telle quelle, soit vous souhaitez poursuivre la recette pour continuer sur ce que l'on appelle une ganache montée.

A ce moment là, ajoutez le beurre pommade. Cette consistance étant obtenu soit après avoir sorti le beurre du réfrigérateur suffisamment à l'avance, soit en ramollissant progressivement le beurre à l'aide du micro-ondes.

Ensuite, faites monter la ganache au batteur électrique. Elle s'éclaircie et prend une consistance plus crémeuse.

Les deux recettes sont excellentes, la première étant préférée pour tartiner, et la seconde pour garnir certains gâteaux