



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

---

**TEMPS DE PREPARATION: 15 mn**

### **GLACAGE CHOCOLAT**

#### **INGREDIENTS:**

100 g d'eau  
250 g de sucre en poudre  
210 g de chocolat noir

#### **METHODE :**

Versez le sucre dans l'eau, remuez et porter à ébullition.

Cassez le chocolat en petits morceaux et l'ajouter au sirop tout en tournant avec une cuillère de bois.

Continuez de tourner jusqu'à ce que l'ensemble soit parfaitement lisse et onctueux.

Lorsque le glaçage est homogène, passez-le dans une passoire fine au dessus d'un autre récipient afin de retirer tous les petits grains éventuels.

Mette un linge sur le saladier, puis laissez refroidir à température ambiante, tout en remuant régulièrement. Le glaçage ne doit pas être chaud au doigt lors de son utilisation.

Il ne vous reste plus qu'à verser le glaçage sur le gâteau et à bien l'étaler à l'aide d'une spatule.

Il faut faire assez vite afin qu'il n'y ait pas de traces de spatule et que l'ensemble soit parfaitement lisse.