

Ganache Chocolat Noir

Noël Chocolat

Ingrédients: Pour le garnissage d'une bûche

- 1/2 Tablette Chocolat Noir dessert
- 100 g Crème liquide entière
- 20 g de beurre en morceaux

Ustensiles:

- Casserole
- Fouet
- Film alimentaire

Préparation:

- Couper le chocolat en carré
- Mettre la crème dans une casserole, porter à ébullition
- Hors du feu rajouter le chocolat et fouetter énergiquement, quand fluide
- Ajouter le beurre et fouetter à nouveau
- Mettre un film au contact et garder à température ambiante le temps de faire le biscuit roulé
- Garnir la bûche

Bon appétit !