

# GANACHE AU CHOCOLAT



---

**Préparation :** 5 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 5 min - **Matériel :** -

---

**Ingrédients :** 8 personnes

- 250 g de chocolat noir - 100 ml de crème liquide - 50 g de beurre

---

1. Mettez le chocolat en morceaux, le beurre et la crème liquide dans la cuve puis lancez le programme EXPERT, 5 minutes/vitesse 3/60°C. Rabattez au besoin. Relancez 30 secondes/vitesse 3/100°C au besoin pour lisser la ganache.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut

© 2014 Hachette Livre (Marabout)

« Allergies alimentaires ! Cette classification ne tient pas compte des suggestions d'accompagnement ou des astuces, ni de la présence fortuite d'allergènes, ni des allergies croisées possibles entre aliments chez certaines personnes à risque. »