



Les idées Gourmandes...

MINI 'GANACHE' CHOCO

Pour 3 à 4 gourmands



Ingrédients : 50 g de chocolat pâtissier
5 cl de crème liquide UHT
24 mini biscuits à la cuillère GROBOST

Préparation : 20 min

- Porter la crème à ébullition
- La verser sur le chocolat en petits morceaux
- Couvrir. Attendre 2 à 3 minutes. Mélanger vigoureusement au fouet pour obtenir une préparation lisse
- Laisser refroidir à température ambiante
- Étaler la ganache sur un mini biscuit (environ une bonne cuillère à café)
- Mettre un mini biscuit par-dessus
- Répéter les 2 étapes précédentes pour les autres minis restants
- Laisser reposer au réfrigérateur pendant 1 heure environ