



Ganache montée à la crème de marrons

Ingredients

150g de chocolat blanc

2g de gélatine

100 + 180g de crème liquide entière

180g de crème de marrons

Étape de la recette

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer les 100g de crème

Verser la crème chaude sur le chocolat blanc en morceaux

Laisser quelques secondes, ajouter la gélatine essorée et emulsionner

Incorporer la crème de marrons et le reste de crème liquide

Filmer et mettre au frais une nuit entière

Le lendemain monter la ganache jusqu'à obtenir une préparation ferme