

Ganache à la framboise

6x  pers

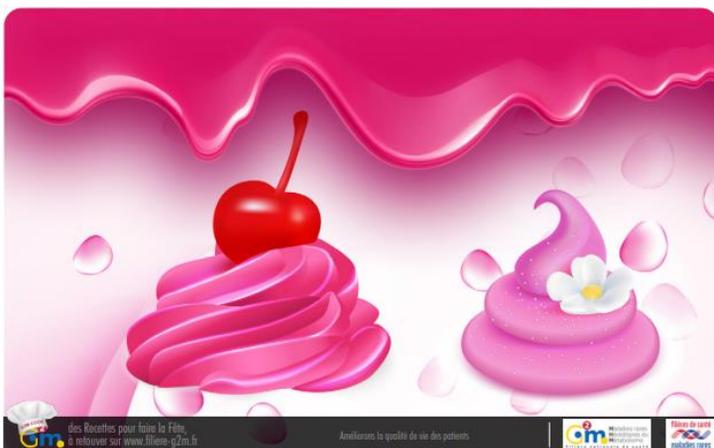
 Facile



Préparation 15 min.



Cuisson 10 min.



Ingédients

- ✓ 80 g beurre de cacao en pastilles
- ✓ 40 g de crème fraîche fleurette 30% MG
- ✓ 40 g de purée de framboises
- ✓ 50 g de sucre glace

Préparation

1. Au bain-Marie, faire fondre le beurre de cacao en remuant de temps en temps.
2. Réaliser la purée de framboise en les mixant avec le sucre vanillé. Passer au chinois pour éliminer les pépins.
3. Y ajouter la crème fleurette et mélanger.
4. Lorsque le beurre de cacao est fondu, retirer du bain-Marie et y ajouter le tiers du mélange crème fraîche-framboises ; bien mélanger avec une spatule type "Maryse". Procéder de même avec les 2 tiers restants. L'émulsion obtenue doit être lisse et homogène.
5. Verser la ganache dans un récipient avec couvercle et placer au réfrigérateur pendant 24 heures.



Astuce : préparer la ganache la veille.

Pour une portion (soit 1/6 ^{ème} de la recette)	Valeur énergétique	Protéines	PHE	MET	LEU	LYS
	177 kcal	0,2 g	12 mg	5 mg	20 mg	15 mg
			0,6 parts	0,5 parts	0,4 parts	0,6 parts