

GLAÇAGE AU CHOCOLAT NOIR



Temps de préparation : 2 minutes



Temps de cuisson : 15 minutes



Ingrédients :

- * 50 g de chocolat noir crémant
- * 100 g de chocolat noir 70 %
- * 150 g de crème entière liquide
- * 20 à 100 g de beurre selon envie
- * 30 à 50 g de sucre de canne selon envie



Préparation :

1. Dans une petite casserole en cuivre, fait bouillir la crème avec le sucre
2. Hors feu, ajoute le chocolat
3. Mélange et laisse tiédir
4. Ajoute le beurre et mélange bien pour que le glaçage soit homogène
5. Il est prêt à être mis sur tes pâtisseries ! 😊

