

GANACHE CHOCOLAT POUR ENTREMET (Opéra par exemple)

150 g de chocolat (chocolat noir ordinaire 80 % environ, ou chocolat de couverture noir)

150 g (ou 15 cl) de crème entière liquide

30 g de beurre

Porter à ébullition la crème

Verser sur le chocolat (préalablement fondu, sans dépasser 45-50 °C), et mélanger

Ajouter le beurre en morceaux, et mélanger pour le faire fondre.