

***GANACHE CHOCOLAT POUR TARTE CHOCOLAT (pour une tarte chocolat de 8 personnes)***

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

40 g de glucose

375 g de crème entière liquide

50 g de beurre

-----

Porter à ébullition la crème et le glucose

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

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