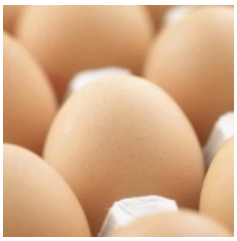
Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

ganache au chocolat pour macarons



Ingrédients

, 250g de chocolat noir, 50g de beurre, 2 jaunes d'oeuf, 15cl de crème, 30g de sucre, ,

Préparation

Faire fondre le chocolat, puis y incorporer le beurre. Ajouter les jaunes et fouetter jusqu'à obtenir un mélange lisse.
Battre la crème en chantilly avec le sucre et l'incorporer au mélange chocolaté.

Notes :