



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Petites ganaches au chocolat .



*Pour 22 pièces au chocolat noir :*

- 200 g de chocolat noir pâtissier
- 75 cl de crème liquide
- Épices à pain d'épices

*Pour 16 pièces au chocolat au lait :*

- 170 g de chocolat au lait pâtissier
- 2 pincées de cannelle
- 75 cl de crème liquide
- Faire fondre au bain-marie le chocolat délayé avec la crème liquide
- Ajouter les épices. Verser dans des moules en silicone
- Laisser refroidir à température ambiante
- Placer une nuit au réfrigérateur. Servir dans des ballotins pour offrir

*Astuces :*

- Les épices, le thé, les préparations culinaires et décoratives ... autant d'accompagnements pour personnaliser les bouchées
- Plus complexe : chemiser les moules de chocolat fondu, verser une ganache à base de fruits, ou une ganache parfumée

