
SÉBASTIEN QUILLERÉ

 60 pièces

INGREDIENTS

250g crème
360g chocolat noir 64%
75g beurre
10g sucre inverti
200g de cacao en poudre

1. Chauffer la crème avec le sucre et porter à ébullition.
2. Ajouter le beurre et verser la préparation chaude sur le chocolat noir coupé en morceaux.
3. Mélanger jusqu'à obtenir une ganache lisse et brillante.
4. Former des petites boules
5. Laisser reposer au réfrigérateur au moins 2 heures.
6. Enrober de poudre de cacao



Astuce : Gardez quelques noix de cajou concassées pour ajouter du croquant au moment du dressage.