



Ganache cacahuète

Ingredients

150g de chocolat blanc

150g de crème liquide entière

45 de purée de cacahuète

Étape de la recette

Faire fondre ensemble le chocolat blanc et la crème liquide au bain marie

Incorporer la pure de cacahuète et mixer l'aide d'un mixeur plongeant

Filmer au contact et laisser une nuit au frais