

## PETITS FOURS AU CHOCOLAT

Une bonne ganache, quelques caissettes, des petits sucres déco, une poche à douille et le tour est joué !



### CREATION CHOCOLATS



1h



facile



faible



Voir les commentaires (0)

Vue 2458 fois



Ajouter a mes favoris



Envoyer a un ami

### AUTEUR



Contacter



Ajouter à mes amis



Voir sa galerie

## INFO PRATIQUE

Retrouvez cette recette de cuisine créative et tout le matériel nécessaire sur : [www.cuisineludique.com](http://www.cuisineludique.com)

Vous pouvez aussi la consulter directement à cette page :

<http://www.cuisineludique.com/chocolats,petits-fours-au-chocolat,recettes-de-cuisine,604-0.html>

## 1. INGRÉDIENTS ET MATÉRIEL



Ingrédients :

- 400g de chocolat noir
- 20 cl de crème entière liquide

Matériel et déco :

- minisucres fleurs ScrapCooking
- caissettes en papier
- poche à douille

## 2. RECETTE



La veille. Faire fondre le chocolat au bain-marie. Verser la crème dans une casserole et porter à ébullition.

Mélanger le chocolat fondu et la crème jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Placer au réfrigérateur pendant 1 h. Sortir du réfrigérateur et garnir la poche à douille de la ganache. Tourner sur elle-même la poche pour faire sortir la préparation, disposer dans les caissettes et décorer avec les minisucres fleurs. Placer au réfrigérateur et les sortir juste avant de les servir.