



Recette et photo tirées de *Passion chocolat*, de Geneviève Grandbois, Les Éditions de l'Homme.



FONDUE À LA GANACHE DE CHOCOLAT

De 4 à 8 portions

Ingrédients

- 250 ml (1 tasse) de crème à fouetter 35 %
- 130 g (1 tasse) de chocolat noir haché grossièrement
- Si désiré, un aromate parmi les suivants:
5 ml (1 c. à thé) d'épice, au choix: gingembre, cannelle, vanille torréfiée - 5 ml (1 c. à thé) d'un bon mélange de thé - 1 espresso (ou 5 ml [1 c. à thé] de poudre à espresso) - 5 ml (1 c. à thé) de miel - 15 ml (1 c. à soupe) de fines herbes hachées, au choix: menthe verte, basilic, estragon, etc.

Préparation

1. Mettre la crème dans une casserole et ajouter l'aromate. (Pour une fondue non parfumée, passer à l'étape 2.) Amener à ébullition, puis laisser infuser hors du feu 10 minutes. Passer au tamis fin. (Note: Si l'aromate choisi est la poudre à espresso, mesurer la crème, une fois l'infusion terminée, et rajouter suffisamment de crème pour obtenir 250 ml [1 tasse], car la poudre à espresso «boit» la crème.)
2. Amener la crème à ébullition. Déposer le chocolat dans un cul-de-poule, arroser de la crème chaude et remuer pour faire fondre le chocolat.
3. Transférer la ganache dans un caquelon à fondue au chocolat ou la répartir dans de petits bols individuels. Servir avec des petits fruits rouges, des bananes coupées, des langues de chat, des cubes de gâteau des anges ou de quatre-quarts à l'orange, des madeleines, des cubes de pain grillé, etc.

Note: On peut aussi parfumer la ganache chaude juste avant de servir, en ajoutant 15 ml (1 c. à soupe) d'eau de fleur ou d'alcool.

IL Y A TANT DE DÉLICIEUSES FAÇONS DE SAVOURER LES FIBRES.

EN ÉTAGES



ENROBÉ



EN MÉLANGE



Visitez
All-Bran.ca/fr
pour d'autres recettes
et beaucoup plus.

