|  |
| --- |
| C:\Users\Véronique\Pictures\page web modéle9bandeau (7).png  **RECETTE**  **GATEAU GANACHE**  **(d’après la recette de Chichie)**  **Pour un moule de 20 cm (j’ai utilisé un moule en silicone pour le décor)**  4 œufs, 50g de sucre, 50g de cassonade, 1 sachet de sucre vanillé, 300g de reste de ganache (ici chocolat et praliné), 100g de farine, 1 sachet de levure  Procédé : Mélanger la farine et la levure. Mélanger les œufs avec les sucres, ajouter la ganache et mélanger à la main. Ajouter l’appareil farine-levure à l’appareil précédent.  Mettre au four chaud à 180° pendant 45 minutes environ.  **Décor :** Un simple nuage de sucre glace.  Voici ma version du  GATEAU GANACHE  Ou comment recycler un reste de ganache  Merci Chichie |
|  |
|  |