



BOUCHEES DOUBLE CHOC

Pour un moule souple de 20 mini-muffins :

1 paquet de cookies double choc (Monoprix) – 50g beurre salé – 250g crème fraîche liquide
250g chocolat noir Guanaja (Valrhona) –

Dans un saladier, écraser les cookies. Faire fondre le beurre et le mélanger aux cookies. Etaler au fond des moules en appuyant.

Porter à ébullition la crème. Verser en 3X sur le chocolat brisé. Remuer en soulevant la masse à chaque fois. Résultat : une ganache brillante.

Couler sur les fonds refroidis. Placer au réfrigérateur jusqu'à ce que la ganache soit refroidie. Démouler, déguster.