



Ganache montée au chocolat blanc et fraises Tagada

- Par vision-plaisir

Déclarer votre amour avec des fraises Tagada. Pourquoi pas ? l'amour n'a pas de limite.

Ingrédients :

- 200 g de chocolat blanc ivoire Valrhone
- 350 g crème liquide entière
- 150 g crème liquide bien froide
- 150 g de fraises Tagada
- Colorant rouge en poudre

Pour 10 personnes

Réalisation de la recette :

Mettre dans une casserole **les 350 g** de crème liquide entière. Pour réaliser toute **ganache montée**, la crème liquide doit être **entière**. C'est la **matière**



grasse qui se trouve dans la crème qui permet qu'elle monte et se tienne. Alors je suis désolé pour les personnes qui font très attention à leurs calories.

Chauffer doucement la crème et ajouter les **fraises Tagada**. Mélanger jusqu'à la dissolution des fraises. Ajouter un peu de **colorant rouge** et verser la crème sur le **chocolat blanc**. Mélanger à la spatule pour ne pas trop incorporer d'air. Une fois le chocolat dissous, ajouter le reste de crème liquide froide. Mettre un film sur le récipient et le mettre au réfrigérateur pendant **4 heures**. La préparation doit être bien froide.

Après une balade dans la campagne, à vous de voir pour passer 4 heures de temps, verser la préparation dans la cuve du batteur et monter à **pleine vitesse**. Ensuite, utilisez-la comme bon vous semble. Pour ma part, je l'ai utilisé en verrine tout simplement, lors d'un **apéritif dînatoire**.

