

Bouchon au Marc de Champagne



6 pers



Facile



Fêtes de fin
d'année



15 min



20 min



€€€

Ingrédients pour 6 personnes

- Chocolat noir de couverture - 150 g
- Chocolat noir - 100 g
- beurre - 40 g
- Champagne - 10 cl
- Crème liquide entière - 6 cl

Préparation de la recette

Porter à ébullition la crème et le beurre puis ajouter le champagne et le chocolat noir jusqu'à ce que le chocolat fonde

Former des petits tas de la ganache sur un papier sulfurisé et laisser refroidir puis essayer de leur donner une forme de bouchon de champagne avec les mains

Faire fondre le chocolat de couverture

Enrober les bouchons du chocolat fondu et laisser sécher