

LA GANACHE

pur cacao

Une ganache au cacao pur et dur pour attendrir les palais les plus fins, des arômes crus inexplorés portés par la douceur d'une onctuosité parfaite



Le temps de préparation:

10 minutes

Le temps de prise au froid:

Trois heures dans un réfrigérateur ou une demi-heure dans un congélateur

Le matériel:

- Un [blender puissant](#)
- Une spatule

Les ingrédients: *(pour huit à dix personnes)*

Pour 4 T (920 ml) de ganache

- 2 ¼ T (540 ml) de sirop **d'érable** ou **d'agave cru**
- 2 ¼ T (250 g.) de **poudre de cacao cru**
- 1 T (240 ml) d'**huile de coco** fondue --
- ½ CAC de **café** en poudre

LA PRÉPARATION

Placez tous les ingrédients dans la cuve un blender puissant pour les broyer intimement en une ganache onctueuse. La ganache est alors prête à se couler nonchalamment sur un fond de tarte bien refroidi ou à entrer fièrement dans la composition de délicieux parfaits.

LA NOTE DE DEGUSTATION

Le caractère corsé et pur de cette ganache tient essentiellement à la qualité du cacao engagé. De qualité exclusivement crue, provenant de fèves issues d'une agriculture biologique, le cacao cru est le résultat d'un procédé qui bannit toute torréfaction et ne chauffe pas les fèves à plus de quarante-deux degrés Celsius. Ce procédé préserve les qualités gustatives et nutritives du cacao et lui confère une puissance jusque-là inconnue aux papilles qui n'ont goûté que le cacao habituellement torréfié. Je me réjouis qu'avec cette pure recette, vous découvriez le vrai goût du cacao cru, exceptionnellement pur, aux arômes inédits.

AVEC LES THÉS

Pour un magnifique dialogue entre le jasmin et le chocolat, Carine Baudry a sélectionné le [Perles de jasmin 44, thé vert parfumé au jasmin](#)



Marie Gophie L.
NatuRawChef ®