

Guy  
Demarle

### Ingrédients

- 150 g de fraises tagada
- 100 g de crème liquide entière
- 30 g de chocolat blanc

Besoin de colorants?

Utilisez mon code  
réduction VIG10034

[www.gourmandises-guydemarle.com](http://www.gourmandises-guydemarle.com)

## Ganache Fraises Tagada



Attention...avant tout s'armer de patience!

1. Faire bouillir la crème liquide
2. Ajouter le chocolat blanc et les fraises et remuer avec une spatule haute température jusqu'à obtenir une ganache lisse (ça dure un petit moment car le mélange est très gélatineux)
3. Faire refroidir afin que la ganache ne soit pas trop liquide pour remplir les coques...mais attention pas trop longtemps non plus car sinon la préparation devient élastique et fait des filaments.
4. Courage...car au final c'est bon et pas si sucré que ça.

Source: [www.puregourmandise.com](http://www.puregourmandise.com)

Fiche recette réalisée par votre conseillère  
Nadège VIGNANT—06 17 67 43 59— [lapetitecuisinedenadège@orange.fr](mailto:lapetitecuisinedenadège@orange.fr)