GANACHE MONTÉE CHOCOLAT BLANC ÉPICÉA OU REINE DE PRÉS (GARNITURE MACARONS)

CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 80 Macarons

Ingrédient	Quantité
chocolat blanc patissier	200 gr
crème 30%	240 gr (à chauffer)
crème 30%	240 gr (à ajouter froide)
Gélatine	1 feuille
Bourgeons d'épicéa	
fleurs de reine des prés	

Préparation

1. Faire fondre le chocolat au bain-marie.
2. Faire bouillir 240gr de crème. Infuser 20 minutes à couvert avec la plante sauvage choisie (épicéa ou reine de pré). Filtrer. Chauffer à nouveau et verser la crème infusée sur le chocolat fondu. Mélanger.
3. Ajouter 240gr de crème froide et remuer vivement.
4. Filmer au contact et réserver au frigo (minimum 3h, idéalement une nuit).
5. Lorsque le mélange est bien refroidi, monter la ganache au batteur électrique.
6. Utiliser la ganache pour garnir des macarons.

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2026

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2026