



## 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**

Une dizaine de 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, soit environ 4 T(tasses) 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.