



RELICARON



Pour 4 "relicarons"

Facile

Cuisson et préparation: quelques minutes

10 cl de crème liquide
100 g de chocolat noir à 70% (en pistoles ou râpé)
¼ de fève tonka râpée

Dans une casserole, porter la crème et la fève tonka à ébullition. Couper le feu, ajouter le chocolat et fouetter jusqu'à ce qu'il soit parfaitement fondu. Laisser refroidir et réserver au froid pour qu'il durcisse.

Finition pour un gâteau:

Poser une couche assez épaisse de ganache sur une grande coque et un peu moins épaisse sur une petite. Assembler les coques correspondantes et poser le petit macaron sur le gros en les saupoudrant de cacao et de sucre glace. Si les coques sont très bombées, les faire tenir avec une pique, les miennes n'en ont pas eu besoin.