

LA CREME AU BEURRE AU CHOCOLAT

La recette :

- 150g de beurre
- 110g de sucre glace
- 200g de chocolat noir

Battre le beurre en pommade avec le sucre glace au fouet électrique pendant que le chocolat fond tout doucement au bain-marie.

Verser délicatement le chocolat fondu sur le beurre tout en continuant de battre jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse.

Remplir une poche à douille cannelée (ou une seringue à pâtisserie) et déposer la crème sur les gâteaux.

Une fois refroidie, la crème au beurre devient ferme .

Astuces: cette recette est idéale pour décorer des gâteaux, notamment des cupcakes.

