



## Ganache cacahuète

### Ingredients

- 150g de chocolat blanc
- 150g de crème liquide entière
- 45 de purée de cacahuète

### Étape de la recette

Faire fondre ensemble le chocolat blanc et la crème liquide au bain marie

Incorporer la purée de cacahuète et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant

Filmer au contact et laisser une nuit au frais