



## PETITS POTS DE CREME AU GUANAJA



Faire une crème anglaise avec 100g de lait frais entier, 100g de crème fleurette entière, 40g de jaunes d'œufs, 20g de sucre. Fondre au bain marie 100g de couverture guanaja.

Emulsionner à la maryse la crème chaude avec le chocolat fondu avec la technique de la ganache. Terminer au mixer plongeant sans le soulever pour ne pas incorporer d'air. Dresser dans de petits verres. Faire prendre au frigo.