



Crèmes

# Glaçage au chocolat



<b>10 min</b>	<b>10 min</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>283</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour **6** personnes

## Ingrédients pour le glaçage

60 g **Chocolat noir**  
30 cl **Crème fraîche  
épaisse**  
130 g **Sucre glace**

## Étape 1

### Préparation du glaçage

- 1 Placer le chocolat dans un bol puis le faire fondre au micro-ondes pendant 1 minute.
- 2 On peut également faire fondre le chocolat au bain marie.
- 3 Remuer le chocolat fondu à l'aide d'une spatule en exoglass jusqu'à ce qu'il devienne bien lisse.
- 4 Placer la crème avec le sucre dans un saladier puis fouetter à l'aide d'un batteur jusqu'à ce que la crème forme des pointes fermes.
- 5 Verser le chocolat fondu puis poursuivre tout en continuant de fouetter jusqu'à ce que le chocolat soit totalement incorporé.
- 6 Goûter et rajouter du sucre si nécessaire.

## Étape 2

### Dressage

- 1 Agrémenter les gâteaux ou les cupcakes avec ce glaçage au chocolat. Le chocolat se marie avec tout !