



## Blinis - King Georges



20 min  
Modérée

### Pour 20 Bouchées

#### Ganache Chocolat <sup>(1)</sup>

- 80g de Chocolat noir 64%
- 240mL de Crème liquide 35%

#### Dressage <sup>(2)</sup>

- 100g d'Amande entière
- 20 Mini blinis Truffe (6944)

#### (1) Ganache Chocolat

- Porter à ébullition 80mL de crème liquide. Verser la crème bouillante sur le chocolat noir préalablement haché.
- A l'aide d'une maryse, homogénéiser le mélange.
- Ajouter le restant de crème.
- Couvrir et réserver au frais durant 6 heures minimum.
- A l'aide d'un batteur, monter la ganache comme une chantilly.
- Débarrasser en poche à douille.

#### (2) Dressage

- Torréfier les amandes au four à 160°C pendant 15 minutes.
- Refroidir et réserver.
- Dresser une belle pointe de Ganache chocolat sur les blinis Truffe préalablement décongelés.
- Déposer une amande torréfiée sur le dessus.
- Déguster.



[www.lemondedescrepes.com](http://www.lemondedescrepes.com)