

# D E L P H I N N

## RECETTE DE L'ÉVENTAIL AU CHOCOLAT

### Listes des ingrédients :

#### ➤ pour la Ganache chocolat :

- 50 cl de crème fleurette
- Idéalement 500 g de chocolat noir de chez Bernachon à 55% (adresse au bas de cette recette)
- À défaut, 500 g de chocolat noir répartis comme suit : 250 g de chocolat noir pâtissier à 55 % (type Nestlé dessert) + 250 g d'un chocolat noir à 66%
- 50 g de beurre coupé en dés

#### ➤ pour la pâte à succès :

- 6 blancs d'œufs
- 200 g de sucre
- 175 g de poudre d'amandes grise (c'est à dire des amandes non mondées broyées)

#### ➤ pour le décor :

- Sucre glace