

PANCAKES TOUT CHOCOLAT FAÇON BROWNIE

2 personnes 15 minutes facile

Ingrédients

- 8 Pancakes Tout Chocolat
- 200g de chocolat au lait patissier
- 600ml de Crème fraîche liquide entière
- Copeaux de chocolat blanc
- Noix

Préparation

Couper le chocolat au lait en morceaux et mettre dans un saladier.

Faire bouillir 1/3 de la crème, puis verser sur le chocolat coupé en morceaux.

Laisser fondre quelques instants et mélanger jusqu'à obtenir une ganache lisse et homogène.

Ajouter les 2/3 de crème restante froide et réserver au frais jusqu'au refroidissement complet.

Monter la ganache.

Déposer sur vos pancakes avec une poche à douille

Parsemer de noix concassées et des copeaux de chocolat blanc.

