

## KARAKS :

### GANACHE :

2cs lait

100 gr chocolat noir

Faire fondre au bain marie

25 gr. De beurre

Ajouter, mélanger.

Verser dans les mini-tartelettes et mettre durcir au réfrigérateur

### GLACAGE :

1 à 2 gouttes Colorant vert

6 cs sucre glace

Eau avec un tout petit peu de jus de citron

Travailler à la fourchette → ruban épais

Quand la ganache a bien pris, la recouvrir de glaçage, poser une « goutte » de chocolat noir au centre et mettre au réfrigérateur.

Bon appétit !!

(Cette recette convient aussi pour 4 tartelettes de 9 cm de diamètre)