



*Confiseries, friandises, chocolats*

# Topping smarties et chocolat



**25 min** **5 min** **5 min** **15 min** **432**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

## Étape 1

Préparation de la ganache au chocolat

- 1 Verser les pistoles de chocolat dans un bol.
- 2 Verser la crème dans une casserole puis porter à ébullition.
- 3 Verser immédiatement la crème sur le chocolat.
- 4 A l'aide d'une maryse, incorporer la crème et le chocolat jusqu'à obtention d'une consistance homogène.
- 5 Laisser refroidir pendant 10 minutes.
- 6 A l'aide d'une maryse, verser la ganache dans une poche à douille garnie d'une douille cannulée.
- 7 Si la ganache n'est pas assez froide, la réserver quelques minutes au congélateur.

## Étape 2

Préparation des yaourts

- 1 Verser les yaourts et la crème de marron dans un saladier puis mélanger à l'aide d'un fouet.

## Étape 3

Dressage

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour le topping smarties et chocolat

40 **Bonbon(s) au chocolat  
dragéifié(s)**  
180 g **Chocolat noir**  
12 cl **Crème liquide  
(fleurette)**

### Ingrédients pour les yaourts

350 g **Yaourt**  
50 g **Crème de marron**

- 1 Répartir le yaourt à la crème de marron dans des verres.
- 2 Surmonter de ganache au chocolat à l'aide d'une poche à douille.
- 3 Parsemer de smarties et servir aussitôt.