

## Ganache montée Citronnelle - Coco par Michaël Bartocetti

### INGRÉDIENTS :

200g lait de coco

200g lait de soja

4g pectine X58

200gr chocolat blanc Linnolat Coco

400gr crème végétale fouettée

20gr citronnelle bâton

2gr gousse de vanille Tahiti

### PROCÉDÉ :

Infusez les laits végétaux avec la citronnelle et les gousses de vanille sous vide en four vapeur à 90°C pendant 30 minutes.

Réaliser une ganache avec les laits végétaux infusés et la couverture de Noix de Coco.

Laissez refroidir et lissez.

Ajoutez la crème végétale fouettée.

