**glaçage au chocolat parfait**

Pas toujours facile de faire un beau nappage au chocolat, homogène et bien lisse.

Pour le réussir, j'ai un truc.

Je commence par faire chauffer 20 cl de **crème liquide entière** dans une casserole.

Lorsque c'est chaud, je verse 200 g de chocolat noir râpé hors du feu.

Je mélange l'ensemble à l'aide d'unecuillère en bois en remuant délicatement et je termine par ajouter 40 g de beurre.

Ensuite, il faut encore **mélanger le glaçage** **délicatement** sinon il pourrait ne pas briller et faire des bulles.

J'attends encore un peu avant de recouvrir le gâteau qui doit être complètement froid. *(Aimablement adressé par une lectrice).*