

Truffes au chocolat



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



30 minutes



5 minutes



Facile

INGREDIENTS

300 gr de chocolat noir 70%
40 gr de sucre
25 cl de crème liquide
40 gr de beurre

200 gr de chocolat noir
200 gr de cacao

MATERIEL NECESSAIRE

1 bain-marie

1 cuillère à boule parisienne

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Dans une casserole faire bouillir la crème avec le sucre et 4 c à s d'eau. Hacher le chocolat.
- 2- Verser la crème sur le chocolat, attendre 5 min avant de commencer à remuer au fouet.
- 3- Ajouter ensuite le beurre en petits morceaux, fouetter.
- 4- Verser la ganache dans un plat et filmer puis mettre au frais 1 heure au congélateur ou 4 heures au frais.
- 5- Avec une cuillère à boule parisienne former des boules dans la ganache. Faire fondre l'autre chocolat à 30 °. Enrober les boules avec le chocolat dans le creux de la main puis les enrober dans le cacao.

CONSEILS ET ASTUCES

Tremper la cuillère à boule dans l'eau chaude pour former les boules.
On peut parfumer les truffes en ajoutant de l'alcool après le beurre.

Alice Délice

