

Truffes au chocolat

Pour une assiette de truffes :

150 g de chocolat noir + 125 g,
10 cl de crème fraîche,
30 g de beurre salé,
cacao en poudre,
poudre d'amande,
de pistache, de noisette...



Faire chauffer la crème et la verser sur les 150 g de chocolat haché. Bien remuer pour que le chocolat soit entièrement fondu et entreposer au réfrigérateur plusieurs heures.

Quand le mélange (on dit la ganache) est suffisamment ferme, former des boulettes à l'aide d'une petite cuillère et les tremper avec une broche ou une petite fourchette dans les 125 g de chocolat qui auront été préalablement fondus au bain-marie. Déposer sur une assiette recouverte de papier sulfurisé et entreposer au frais.

Travailler rapidement de manière à ce que la ganache ne ramollisse pas trop.

Quand le chocolat a durci, rouler dans la poudre de cacao et déposer dans des caissettes en papier. Garder au frais.