

LA RECETTE

DES TRUFFES AU CHOCOLAT AMER

.be

PRATIQUE

Préparation : 25 mn

Cuisson : 10 mn

Repos : 2h

Niveau : facile

INGRÉDIENTS

- 300 g de chocolat noir
- 50 g de beurre doux
- 100 g de cacao en poudre non sucré
- 20 cl de crème fleurette
- 2 c. à soupe de miel d'acacia
- 1 c. à café de thé vert

A servir
frais

PRÉPARATION

ETAPE 1

Portez la crème fleurette à ébullition. Coupez le feu et faites infuser le thé vert dans une boule à thé pendant quelques minutes.

ETAPE 2

Après avoir retiré la boule à thé, incorporez le miel et le beurre à la crème.

ETAPE 3

Versez ensuite ce mélange sur le chocolat et mélangez à l'aide d'une spatule jusqu'à obtenir une ganache bien lisse. Laissez refroidir.

ETAPE 4

Lorsque la ganache commence à durcir, versez-la dans une poche à douille et dressez des boules sur une feuille de silicone. Placez au réfrigérateur pendant plusieurs heures.

ETAPE 5

Roulez ensuite les truffes à la main et passez-les dans le cacao. Conservez-les au frigo. Vous pourrez les garder au frais pendant une semaine.

Bon appétit!