



Desserts

Truffes au chocolat

Pour 4 personnes.

Ingrédients

350 grammes de chocolat noir (haché)
30 grammes poudre de cacao
1 décilitre de crème entière
1 sachet de sucre vanillé
50 grammes de beurre
2 bâtons de vanille

Les truffes au chocolat sont des pralines au chocolat noir. Cette délicatesse est fourrée de crème au beurre et enrobée de poudre de cacao. Essayez-les vite!

Méthode de préparation

Grattez les graines de vanille de la gousse et ajoutez-les à la crème en même temps que le sucre vanillé.

Portez la crème à ébullition, retirez-la du feu puis ajoutez le chocolat en mélangeant jusqu'à ce qu'il soit fondu.

Mixez le beurre dans la ganache de chocolat. Couvrez le mélange et laissez-le ensuite dans le frigo durant minimum 1,5 h.

Sortez le mélange du frigo et, avec une pince à glace chaude, faites-en des petites boules.

Roulez les petites boules dans le cacao en poudre et régalez-vous !

Variez à votre guise :

Enrobez vos petites boules de spéculoos finement moulu au lieu de cacao en poudre ou mélangez 50 g de noix de Brésil dans la garniture avant de la placer au réfrigérateur.

TOUCHE FINALE

Emballer les truffes dans une jolie boîte ou un sachet. Mettez d'abord du papier sulfurisé pour un look luxueux. Un noeud autour, un petit message personnel et votre cadeau fait maison est prêt !

