

## Truffles au chocolat

Temps de préparation : 30 minutes +  
20 minutes de refroidissement

Pour une trentaine de truffles

Pour la ganache

- 200g de chocolat noir 65%
- 12 cl de crème liquide

Pour la finition (voir suggestion de présentation)

- cacao en poudre « Spécial Truffles »
- grué de cacao
- pralin amandes et noisettes



### **Préparation de votre Ganache :**

Dans l'univers du chocolat, le terme ganache désigne un fourrage réalisé traditionnellement à base de crème et de chocolat.

Hachez finement le chocolat en petits morceaux et mettez-le dans un bol. Dans une casserole, portez la crème à ébullition, puis versez-la sur le chocolat haché et remuez délicatement jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. Réfrigérez pendant 20 minutes environ jusqu'à ce que la ganache soit prise.

Recouvrez une plaque à pâtisserie d'une feuille de papier sulfurisé. Façonnez la ganache en petites boules, à l'aide d'une cuillère ou d'une poche munie d'une douille unie, et déposez-les sur la plaque. Réfrigérez-les pendant 20 minutes.

### **Réalisation des 3 finitions**

**Finition cacao en poudre:** remplissez une assiette creuse de cacao en poudre.

Munissez-vous éventuellement de gants en plastique, et roulez les boules dans vos mains pour bien les arrondir. Passez-les ensuite dans le cacao à l'aide d'une fourchette en les enrobant uniformément.

Secouez-les dans une passoire très fine afin d'éliminer l'excédent de cacao.

**Finition grué de cacao :** procédez de la même manière que la finition cacao en poudre.

**Finition pralin amandes et noisettes :** procédez de la même manière que la finition cacao en poudre.

Conservez-les dans une boîte hermétique et dégustez-les dans les 15 jours qui suivent.

Astuce du Chef : N'hésitez pas à aromatiser votre ganache avec du thé, des zestes de citron ou d'orange.