



Truffles au chocolat

Facile
Pour 10 truffles env.
Prép : 30 min
Cuisson : 5 min
Repos : 1 nuit au frais

INGRÉDIENTS

200 g de chocolat
18 cl de crème liquide
20 g de beurre
50 g de cacao en poudre non sucré



Par La Popotte Sans Chichis

Faire fondre le chocolat au bain marie.

Une fois fondu, retirer du feu et ajouter la crème tiède en 3 fois tout en mélangeant.

Ajouter ensuite le beurre et mélanger.

Réservez jusqu'à ce que le mélange soit à température ambiante pour mettre au frigo 3 h pour que la ganache fige.

Mettre le cacao en poudre dans une assiette.

Prendre la ganache et faire des petites boules à l'aide de vos mains, plonger dans le cacao en poudre non sucré pour en recouvrir la surface.