

Truffles chocolat / miel



Ingrédients pour une vingtaine de truffles :

- 60 g de cacao en poudre
- 220 g de chocolat noir
- 160 g de crème fleurette
- 45 g de beurre doux pommade
- 25 g de miel

Préparation :

- Hachez finement le chocolat à l'aide d'un couteau bien aiguisé et placez-le dans un saladier.
 - Faites bouillir la crème puis versez-la en deux fois sur le chocolat en mélangeant bien jusqu'à obtention d'une texture lisse.
 - Faites chauffer le miel et incorporez-le à la crème au chocolat.
- Incorporez enfin le beurre pommade coupé en petits morceaux.
- Réservez pendant 30 minutes au réfrigérateur la ganache ainsi obtenue afin qu'elle se raffermisse.
 - Formez des boules de ganache à la main et disposez-les sur du papier sulfurisé. Réservez de nouveau au frais pendant 2 heures.
 - Roulez les boules de ganache dans le cacao en poudre.
- Conservez dans une boîte au sec et à l'abri de la chaleur.