

Truffes au chocolat



Temps de préparation : 1h30

Temps de repos : 24 heures

Difficulté : Facile

Ingrédients environ 40 pièces :

- 150g de chocolat 52% de cacao
- 100g de chocolat 70% de cacao
- 15 cl de crème liquide 35%MG
- 40 g de beurre
- 2 g de fleur de sel

Enrobage :

- cacao en poudre

Retrouvez la **recette « Pas à Pas »**
sur mon site **lacuisinedekatryn.fr**

Déroulé :

- 1 • Dans une casserole, faites chauffer la crème liquide sans la faire bouillir.
 - 2 • Versez sur le chocolat coupé en morceaux, mélangez avec une maryse jusqu'à obtenir un mélange bien homogène et lisse.
 - 3 • Une fois votre ganache à 40°C, ajoutez le beurre et la fleur de sel.
 - 3 • Versez dans une poche munie d'une douille Ø10 et placez au réfrigérateur 20 minutes.
 - 4 • Pochez des petits tas de ganache sur du papier sulfurisé.
 - 5 • Placez au réfrigérateur au minimum 1 heure. Vos truffes doivent être bien dures avant de passer à l'étape suivante.
 - 6 • Formez de belles billes et enrobez les de cacao en poudre.
 - 7 • Conservez au réfrigérateur 24h avant de les déguster.
- Je vous souhaite une Bonne Dégustation.

