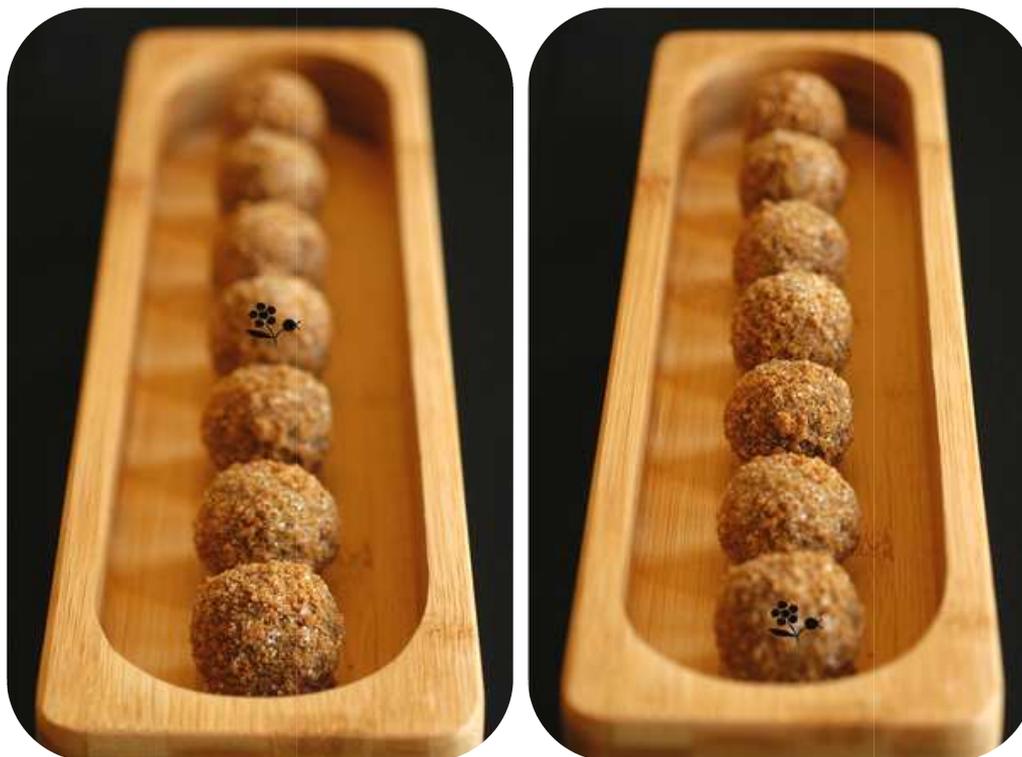


# TRUFFES CHOCOLAT-SPECULOOS

Pour une vingtaine de truffes  
Préparation : 15 + 15 min  
Repos au frais : 1 heure ou plus



**150 g de chocolat noir**  
**15 cl de crème liquide**  
**3 cuillères à soupe de pâte de Speculoos**  
**6 biscuits Speculoos**  
**2 cuillères à soupe de sucre blond de canne**

Hacher le chocolat noir et réserver dans un bol.

Faire bouillir la crème liquide et la verser sur le chocolat haché.

Couvrir et laisser reposer 3 min puis mélanger pour homogénéiser, ajouter la pâte de Speculoos et mélanger à nouveau.

Laisser refroidir puis mettre au frais pendant 1 heure ou plus.

Pendant ce temps, placer les biscuits Speculoos dans un sac congélation ou un torchon, les réduire en poudre à l'aide d'un rouleau à pâtisserie puis les mélanger au sucre dans une coupelle.

Quand la ganache est prise, former des boules de taille régulière en les roulant rapidement dans la paume des mains (avoir les mains bien fraîches sinon la ganache fond, une solution est de placer la ganache au congélateur pendant 15 à 20 min pour qu'elle soit bien froide) et les rouler dans le mélange biscuits + sucre.

Les garder au frais jusqu'au service (sans trop les faire d'avance car l'enrobage devient moins croustillant).