

L'Ile Gourmande d'une Fée

<http://feegourmandile.canalblog.com/>

Truffles au chocolat



Ingrédients :

200g de chocolat pâtissier noir
10 cl de crème liquide
30g de beurre
5 cs de cacao amer en poudre

Réalisation :

1/ Couper le chocolat en morceaux.
2/ Faire bouillir la crème. La verser sur le chocolat.
Remuer pour bien faire fondre le chocolat. Ajouter le beurre et lisser.
Réserver la ganache au frais au moins 2h.
3/ Former des petites boules, les rouler dans le cacao amer.
Réserver un peu au frais avant de servir.

Variantes :

*On peut utiliser du chocolat au lait, et rouler ensuite les boules dans des noisettes concassées, ou encore du chocolat blanc roulé dans de la noix de coco râpée.
On peut aussi ajouter de la poudre d'amandes, du rhum, du kirsch, des tous petits morceaux de fruits confits...*

Bref... Faites-vous plaisir !

