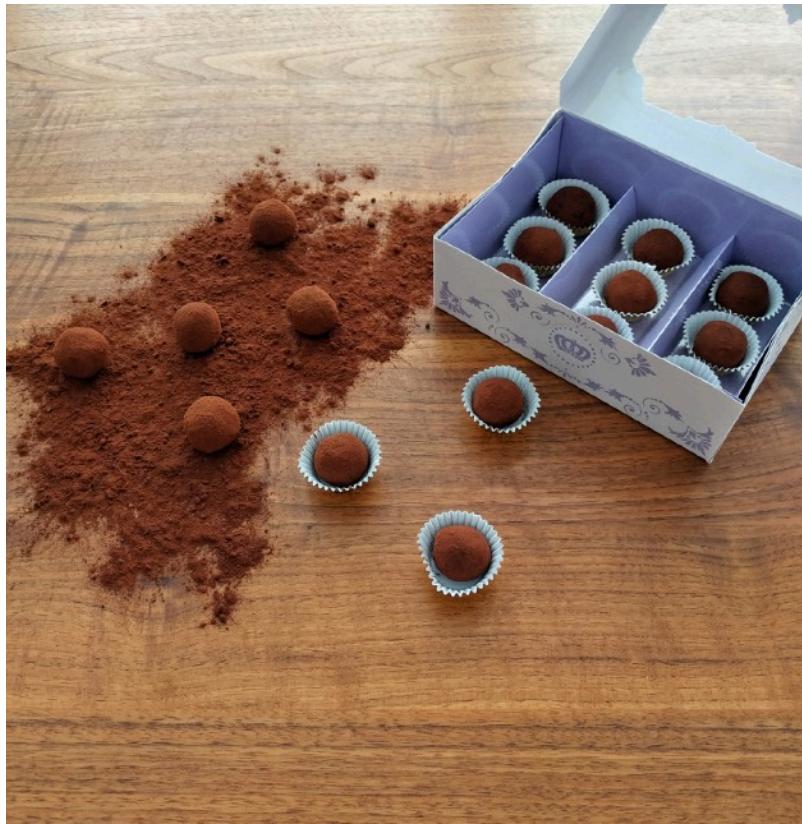


Recette de Truffes au chocolat !



Ingédients pour environ 80 Truffes :

- 400g de chocolat noir
- 70g de chocolat au lait
- 350g de crème liquide entière
- 40g de beurre
- 2 cuillères à soupe de miel
- 1 pincée de Fleur de sel
- du cacao en poudre (prenez-en assez pour enrober parfaitement les truffes et vous récupérerez l'excédent)

Facultatif : -un cadre en métal pour découper des carrés égaux

1. Porter la crème et le miel à ébullition.
2. Verser sur les deux chocolats, dans un bol.
3. A l'aide d'une maryse ou d'une cuillère en bois, remuer d'abord au centre pour former ce qu'on appelle le « noyau » de la ganache, puis continuer jusqu'à obtenir une belle ganache homogène.
4. Ajouter le beurre coupé en morceaux et la fleur de sel, puis mélanger.

5. Couler dans le cadre ou dans un Tupperware assez large, couvrir et laisser une nuit au réfrigérateur.
6. Le lendemain, « bouler » les truffes à la main et les rouler dans le cacao en poudre.

Gardez de préférence les truffes au réfrigérateur.