



LES TRUFFES AU CHOCOLAT

Pour une cinquantaine de truffles

500 gr de chocolat 70% en pépites
2 cuillères à soupe de miel
30 cl. de crème fleurette liquide 40%
60 gr de beurre
200 gr de cacao amer non sucré

1. Dans une casserole, faire bouillir la crème et le miel.
2. Verser sur le chocolat en deux fois. Ajouter le beurre.
3. Recouvrir un plat rectangulaire d'un film, verser la ganache et mettre deux heures au froid.
4. Prélever avec une petite cuillère, former des boules et les rouler dans le cacao