

Les truffes de Noël



Ingrédients pour 6 personnes :

- 50g de cacao en poudre non sucré
- 20g de beurre
- 10cl de crème fraîche épaisse
- 250g de chocolat noir

Étapes de préparation :

- 1) Portez à ébullition la crème fraîche dans une casserole à feu doux.
- 2) Cassez le chocolat en petit morceaux et mettez-le à fondre au bain-marie.
- 3) Hors du feu, mélangez la crème et le beurre avec le chocolat fondu jusqu'à ce que le mélange soit lisse et homogène.
- 4) Laissez refroidir au réfrigérateur environ 6 heures.
- 5) Dans une assiette creuse, mettez le cacao en poudre.
- 6) Avec une petite cuillère, façonnez de petites boules de ganache et roulez-les dans le cacao en poudre.

C'est prêt ! Laissez reposer au réfrigérateur jusqu'à la dégustation.