

Truffes dulcey & café

Catégorie : Recettes de Noël

Ingrédients

- 120g de crème liquide entière
- 300g de chocolat Dulcey
- 1 cuillère à café de miel
- 8g de café soluble (à ajuster selon votre goût)

Préparation

1. Portez la crème et le miel à ébullition, ajoutez le café soluble puis versez le mélange en trois fois sur le chocolat fondu en remuant bien de façon à obtenir une ganache bien lisse et brillante.
2. Laissez-la refroidir et durcir, puis mettez la ganache dans une poche à douille et pochez des petites boules sur une feuille de papier sulfurisé et placez-les au réfrigérateur.
3. Si vous n'avez pas de poche à douille, vous pouvez simplement former des petites boules à la main ou à la cuillère.
4. Quand elles sont bien dures, roulez-les dans du cacao en poudre (ou dans des miettes de spéculoos, ou dans du chocolat fondu, ou ce que vous voulez), puis régalez-vous !
5. Elles se conservent au réfrigérateur pendant quelques jours (environ deux semaines).

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com