

TRUFFES

SANS
LACTOSE

Ingrédients:

- 200 g de chocolat noir à 54% de cacao
- 40 g d'huile de noisette
- 60 g d'eau
- 30 g de cacao amer en poudre

Préparation:

1. Verser l'eau et l'huile dans une casserole et porter à ébullition.
2. Ajouter le chocolat hors feu, attendre 2 minutes, puis mélanger pour obtenir une ganache brillante et homogène.
3. Verser la préparation dans un plat, couvrir et réfrigérer pour au moins 2 heures.
4. Prélever 1cc de ganache et façonner des boules avec les bouts des doigts.
5. Placer les boules dans un récipient rempli de cacao et secouer pour les enrober.

NOTES:

- On peut remplacer 10g d'eau par 10g d'alcool (rhum, whisky ou cognac).
- On peut utiliser le chocolat noir à 70% de cacao (55g d'huile et 80g d'eau).
- On peut ajouter quelques gouttes d'arôme (orange, amande, vanille, menthe...).
- On peut enrober les truffes de noix de coco râpée ou de poudre de noisettes.

