

Truffes fraîche au miel

π Ingrédients :

- 160 gr de crème fraîche
- 35 gr de miel d'acacia ou autre
- Cacao en poudre pour les envelopper
- 250 gr de chocolat noir à croquer 60% cacao



π Solution :

- Faire chauffer la crème avec le miel à environ 70°C puis verser petit à petit sur le chocolat haché en mélangeant bien pour créer un mélange homogène.
- Couler ensuite la ganache dans un plat et laisser reposer 2 heures au réfrigérateur.
- Former ensuite des petites boules à l'aide d'une cuillère à café.
- Vous roulez ensuite ces petites boules dans du cacao en poudre.
- Laisser cristalliser pendant 1 heure au réfrigérateur et les sortir

1/2 à température ambiante avant la dégustation.

- Conserver au réfrigérateur 3 ou 4 jours maximum.
- Pour les personnes plus expérimentées, vous pouvez enrober les petites boules de ganache dans une couverture de chocolat noir chauffée à 35°C.
- Puis rouler dans le cacao.
- Laisser cristalliser au frais pendant 1 heure.
- Vous pouvez conserver ces truffes, une semaine à une température de 16°C.





Recette provenant d'un magazine.

Pour ne pas imprimer la page :

Ctrl + P > sélectionner " pages : "> et enlever

tous ce qui est écrit > taper : 1-2

sur google chrome :

ctrl + P > sélectionner

et taper :

<input type="radio"/>	page : <u>tout</u>
<input checked="" type="radio"/>	<input type="text" value="1-2"/>