



RECETTE DE TRUFFES

Nous vous dévoilons, rien que pour vos papilles, la recette des truffes de Cyril Lignac ! De quoi vous faire saliver avant le repas de Noël.

Ingrédients : (Pour 6 personnes)

- 50g de cacao en poudre (non sucré de préférence mais à adapter selon vos goûts)
- 20g de beurre
- 10cl de crème épaisse
- 250g de chocolat noir

Préparation

1. Versez la crème fraîche dans une casserole et portez à ébullition.
2. Cassez le chocolat en petits morceaux et mettez-le à fondre au bain-marie avec 1 cuillerée à soupe d'eau.
3. Quand le chocolat est fondu, hors du feu, mélangez-y au fouet la crème et le beurre, jusqu'à ce que la préparation soit lisse et homogène.
4. Laissez refroidir, couvrez et réservez 6 heures au réfrigérateur.
5. Sortez la ganache du réfrigérateur. Mettez le cacao en poudre dans une assiette creuse.
6. Prélevez la ganache devenue un peu dure avec une petite cuillère. Façonnez des petites boules et roulez-les dans le cacao en poudre. Placez au frais jusqu'au moment de servir

Astuce de Cyril Lignac

Vous pouvez apporter un peu d'originalité à cette recette traditionnelle de truffes au chocolat en hachant des cacahuètes salées, qui remplaceront l'enrobage de cacao. Vous pouvez aussi rouler vos truffes dans de la noix de coco que vous aurez fait griller au préalable. Enfin, vous pouvez planter un pic en bois dans chaque truffe et les plonger dans du chocolat fondu qui, une fois refroidi, les enrobera d'une coque.

