



Truffes au Chocolat



Pour 2 kg de truffes:
500 g de crème liquide
1 kg de chocolat à croquer
500 g de chocolat couverture
150 g de beurre
6cl de gd marnier
1 càc arôme vanille
Cacao en poudre non sucré, sucre glace QS

La ganache:

dans une casserole, faire bouillir la crème liquide (on peut préalablement infuser dans la crème chaude du thé, thé vert, thé caramel, lavande etc.)

dans une calotte réunir le chocolat à croquer et le beurre (ou beurre à la fleur de sel) coupés en morceaux, verser le grand marnier ou autre parfum (whisky, armagnac etc.) ajouter la vanille verser dessus la crème bouillante mélanger l'ensemble au fouet lisser le tout et laisser prendre au réfrigérateur.

Saupoudrer le plan de travail de sucre glace, dresser à la poche munie d'une grosse douille unie un long boudin, découper et rouler les morceaux selon la taille désirée

Dans une calotte fondre la couverture au bain-marie, tremper les truffes quand elle est à point (30°C), à l'aide d'une fourchette à tremper les déposer dans un plat garni de poudre de cacao tamisée lorsqu'elles sont suffisamment durcies, les retirer et les poser sur un tamis afin d'ôter l'excédent de poudre de cacao.

Se conserve 15 jours dans un endroit frais à l'abri de l'humidité.