

## Truffles, ma recette idéale



Pour deux douzaines de truffles environ :

- 200g de chocolat à pâtisser à 64% de cacao
- 75g de chocolat de dégustation à 85% de cacao
- 20 cl de crème liquide à 30% de m.g. (entière)
- 80g de sucre en morceaux
- 30g de beurre doux
- 1 pincée de fleur de sel
- 1 pincée de cannelle
- 50g de cacao non sucré en poudre + (facultatif) un peu de colorant irisé en poudre pour faire joli

**1.** Préparez un caramel en faisant fondre à feu doux le sucre en morceaux dans une casserole bien propre et parfaitement sèche. N'y touchez sous aucun prétexte, contentez-vous de remuer la casserole en cours de cuisson pour homogénéiser la formation du caramel. Lorsque le sucre atteint une couleur de châtaigne, retirez du feu, ajoutez le beurre et la pincée de fleur de sel, remuez vivement au fouet, puis ajoutez la crème liquide. et la pincée de cannelle. Soyez prudent, il peut y avoir quelques projections.

**2.** Versez le caramel au beurre salé sur le chocolat cassé en petits morceaux, remuez avec une spatule en bois jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement lisse. Laissez refroidir puis glissez au réfrigérateur au moins 3h.

**3.** Façonnez des truffes régulières ou non, selon votre goût, que vous roulez dans du cacao non sucré en poudre. Conservez dans un endroit sec et plutôt frais, mais pas au réfrigérateur, ou alors sortez-les 1/4h avant dégustation.



<http://www.nataliakriskova.com/article-les-truffes-de-noel-recette-ultime-63357469.html>