

## Truffes au chocolat noir et au caramel au beurre salé d'après Trish Deseine



### Pour deux douzaines de truffes environ :

- 240g de chocolat noir
- 100g de sucre
- 30g de beurre salé
- 25 cl de crème fleurette fraîche
- cacao non sucré en poudre (environ 100g, c'est beaucoup, et il en restera, mais il ne faut pas lésiner sur la quantité pour bien recouvrir les truffes)

1. Portez la crème à ébullition.

2. Dans une autre casserole, faites un caramel avec le sucre en le faisant chauffer à sec, sans y toucher (remuer légèrement la casserole pour homogénéiser la cuisson). Lorsque le caramel atteint une couleur ambrée, ajoutez immédiatement le beurre bien froid, hors du feu, en mélangeant vivement avec un fouet. Ça mousse et ça fait des bulles ? Normal ! Versez aussitôt après la crème, tout en continuant à remuer jusqu'à ce que la préparation soit lisse.

3. Versez cette crème sur le chocolat cassé en morceaux et mélangez à la cuillère en bois pour obtenir une ganache lisse et homogène.

4. Laissez refroidir, puis placez au réfrigérateur pendant une journée entière ou une nuit. La ganache doit être bien ferme.

5. Sortez-la du réfrigérateur et formez des truffes rondes ou irrégulières, comme vous préférez.

6. Roulez les truffes dans un plat creux ou un saladier dans lequel vous aurez versé une bonne quantité de cacao.

N. B. : ces truffes sont légèrement plus molles que des truffes traditionnelles : gardez-les au réfrigérateur afin qu'elles restent fermes et qu'elles n'absorbent pas le cacao en poudre qui les enrobe.

<http://www.nataliakriskova.com/article-14993163.html>

© Du chant plein les casseroles...