

## **TRUFFES AU CHOCOLAT ET AUX CERISES AMARENA**



**Facile**

**Préparation: 10 mn**

**Cuisson: 2 mn**

**Attente: 2 heures à température ambiante**

### **Pour 25 truffles de la taille d'une noix:**

250 g de chocolat à 66 % de cacao environ (râpé ou en petits morceaux)

70 g de cerises amarena (+ une entière bien égouttée par truffe)

1 càs de sirop

40 g de crème liquide

35 g de beurre mou en parcelles (pas liquide)

Cacao amer

Dans un petit mixer (style mixer à fines herbes), réduire les cerises en purée avec leur sirop.

Porter la crème à ébullition avec la purée de cerises.

A l'ébullition, couper le feu et incorporer en 2 ou 3 fois le chocolat en remuant vigoureusement pour obtenir un mélange lisse et brillant.

Lorsque la masse est moins chaude mais encore tiède, incorporer le beurre et laisser refroidir à température ambiante.

Mettre au froid une dizaine de minutes ou un peu plus de manière à pouvoir faire de petites boules (surtout, pas plus grosses qu'une noix).

Façonner les boules en incorporant une cerise amarena au centre. Les réserver au frigo.

Lorsque les truffles sont bien fermes, les égaliser en les roulant entre les paumes pour qu'elles soient bien rondes avant de les rouler dans le cacao.