



## **TRUFFES CHOCO-GINGEMBRE ET CITRON AU BEURRE ½ SEL**



**Facile**

**Préparation: 10 mn**

**Cuisson: 5 mn**

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

250 g de chocolat noir amer (Weiss, Barry-Caillebaut ou Valrhona)

40 cl de crème liquide

45 g de beurre ½ sel

¼ de jus de citron

40 g de gingembre confit taillé en très petits morceaux

Porter la crème à ébullition. Dès l'ébullition atteinte, verser le chocolat et laisser reposer une minute avant de remuer vigoureusement pour obtenir un mélange homogène. Ajouter le jus de citron et le gingembre en continuant à fouetter.

Lorsque la masse est bien brillante et un peu refroidie, incorporer le beurre en parcelles, remuer et laisser encore refroidir en versant l'appareil dans un bol de verre ou de porcelaine jusqu'à ce la ganache se solidifie. Réserver alors au frigo de façon à pouvoir ensuite façonner des boules de la taille d'une petite noix.

Rouler une moitié des boules de ganache dans le cacao et l'autre moitié dans du sucre glace. Réserver au frigo