



TRUFFES A LA GANACHE AU CHOCOLAT AU LAIT PARFUME **FRUITS DE LA PASSION**



Facile

Pour 25 truffles de la taille d'une noix:

250 g de chocolat

60 g de purée

1 càc de miel

40 g de crème liquide

30 g de beurre mou mais pas liquide

Porter la crème à ébullition avec la purée de fruits et le miel. Dès l'ébullition atteinte, en verser le tiers sur le chocolat et remuer vigoureusement pour obtenir un mélange lisse et brillant. Ajouter le reste de la crème et continuer à fouetter.

Lorsque la masse est bien homogène et un peu refroidi, incorporer le beurre et laisser refroidir jusqu'à ce la ganache se solidifie un peu et que vous puissiez la mettre dans une poche à douille munie d'une gosse douille lisse.

Mettre la poche à douille au frigo et laisser prendre encore de façon à pouvoir déposer des boules de ganache qui serviront à façonner les truffles une fois réfrigérées.

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