

Truffles bâtonnets, cacao et coco râpé

Recette pour 4 personnes

Description Une délicieuse sucette au chocolat.

Ingrédients

Pour les truffles

- 500 Gr Chocolat noir
- 650 Gr Crème 35%
- 100 Gr Beurre
- 100 Gr Chocolat noir
- 30 Gr Cacao en poudre
- 30 Gr Noix de coco râpée

Préparation

Temps de préparation **45 mins**

Pour les truffles

Dans une casserole, faire bouillir la crème, puis la verser sur les 500g chocolat avec le beurre, remuez lentement avec une spatule, puis réservez au frigo. Quand la ganache est froide, la tirer sur une plaque avec une poche de pâtisserie et découpez des morceaux d'environ un centimètre à l'aide d'un couteau. Faire fondre les 100 g de chocolat sur un bain marie, maintenir à très basse température. Piquez les morceaux de ganache avec un petit pic à brochette, puis trempez dans le chocolat et dans un mélange de cacao et noix de coco.

Bon appétit!