

Recette du

Lab CULINAIRE



Temps de préparation : 20 mn



Temps de cuisson : 25 mn



La truffe au chocolat est une confiserie inventée par Louis Dufour, un pâtissier de Chambéry en décembre 1895. Venant à manquer de matière première pour fabriquer ses friandises et refusant le déshonneur de s'approvisionner chez un confère, ce chocolatier a eu l'idée de mélanger de la crème, de la vanille et du cacao et de plonger le tout dans du cacao... La truffe est née.

Ingrédients pour 30 à 40 truffes

400 g de chocolat noir
400 g de crème liquide
2 cuillères à soupe de cacao noir amer en poudre

Truffe au chocolat

La recette

1. Chauffer la crème dans une casserole jusqu'au premier petit bouillon.
2. Ajouter le chocolat noir en morceaux et mélanger au fouet pendant la fonte du chocolat.
3. Toujours à feu doux Continuer à remuer même si le chocolat est déjà fondu afin d'obtenir une crème lisse, luisante et homogène. La ganache est ainsi prête.
4. Verser la ganache dans un plat et la laisser durcir au réfrigérateur plusieurs heures.
5. Sortir la préparation du réfrigérateur et prélever une petite quantité à la cuillère à café.
6. Former des boules dans les pommes des mains, puis rouler les dans le cacao noir amer en poudre afin que vos truffes en soient entièrement recouvertes.
7. Réserver sur un plat
8. Renouveler l'opération jusqu'à épuisement de votre ganache.
9. Réserver les truffes à température ambiante.



broccolis



aneth



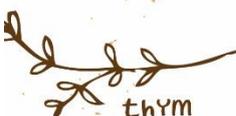
anis



pomme



ail



thym

