

Truffles au chocolat noir et café



Amateur de saveurs fortes cette recette est pour vous ! De belles truffles bien gourmandes alliant la force du chocolat noir avec la force du café. Ce sont des truffles fondantes, très simples à réaliser. Un délice peut-être plus réservé aux grands !

Pour environ 24 truffles

Ingrédients:

200g de chocolat noir

100g de beurre

920g de sucre glace

50g de crème fraîche épaisse

2c. à soupe de café soluble

50g de cacao en poudre non sucré

Préparation:

Faites fondre le chocolat cassé en morceaux et le beurre coupé en dés au bain-marie.

Mélangez bien pour homogénéiser la préparation, incorporez le sucre glace et la crème fraîche.

Laissez tiédir puis ajoutez le café soluble. Versez la préparation obtenue dans un plat carré et entreposez au frais pour au moins 4H, jusqu'à ce que la préparation durcisse.

A l'aide d'une cuillère à café, prélevez de la préparation au chocolat et formez des petites boules entre les paumes de vos mains. Roulez-les ensuite dans le cacao.

Les truffles se gardent au frais.