



## Les truffes épicées au chocolat

Recette pour 24 truffes. Cuisson : 2 min. Préparation : 15 min. Frais : 4 à 6 h.

### Ingrédients

Chocolat noir à pâtisser : 200 g  
Crème liquide (10 cl) : 100 g  
Beurre : 25 g  
Cacao amer en poudre

*Cardamome en poudre  
Gingembre en poudre  
Cannelle en poudre  
Poudre d'or ...*

### Matériel

une balance ménagère  
une jatte pour micro ondes  
une petite cuillère  
un chinois



### Réalisation > les truffes

1. Faire fondre aux micro-ondes les chocolats et les beurres dans la jatte, durant 2 minutes environ.  
*- si vous préférez des truffes douces en goût, utilisez 125 g de chocolat noir pour 75 g de chocolat au lait ! Plus la proportion de chocolat au lait sera grande, plus le goût des truffes sera adouci... -*
2. Incorporer une cuillère à moka de l'épice choisie et lisser le tout à la cuillère en bois. Réserver au frais au moins 6 heures.  
*- mais pas au réfrigérateur -*
3. Prélever à la petite cuillère des boules de pâte de chocolat et les façonner aux doigts. Les rouler une à une dans le cacao amer en poudre.
4. Saupoudrer un peu de poudre d'or au-dessus d'un chinois.

### Conservation

*Pour qu'elles soient au meilleur de la dégustation, il est conseillé de les laisser rafraîchir avant dégustation. Pas au réfrigérateur... mais dans un lieu frais et sans odeur. Si vous les conservez à température ambiante, vous risquez de voir le chocolat fondre sous vos doigts en les dégustant...*

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)