 **Truffes fraîche au miel**

* **Ingrédient :**
	+ 160 gr de crème fraîche
	+ 35 gr de miel d’acacia ou autre
	+ Cacao en poudre pour les envelopper
	+ 250 gr de chocolat noir à croquer 60% cacao
* **Solution :**
	+ Faire chauffer la crème avec le miel à environ 70°C &puis verser &petit à &petit &sur le chocolat haché en mélangeant bien &pour créer un mélange homogène.
	+ Couler ensuite la ganache dans un plat et laisser reposer 2 heures au réfrigérateur.
	+ Former ensuite des petites boules à l’aide d’une cuillère à café.
	+ Vous roulerez ensuite ces petites boules dans du cacao en poudre.
	+ Laisser cristalliser pendant 1 heure au réfrigérateur et les &sortir

Page 1 &sur 2 www.lamaisondelescargot.info

1/2 à température ambiante avant la dégustation.

* Conserver au réfrigérateur 3 ou 4 jours maximum.
* Pour les personnes plus expérimentées, vous pouvez enrober les &petites boules de ganache dans une couverture de chocolat noir chauffée à 35°C.
* Puis rouler dans le cacao.
* Laisser cristalliser au frais pendant 1 heure.
* Vous &pouvez conserver ces truffes, une semaine à une température de 16°C.



Page 2 &sur 2 www.lamaisondelescargot.info

