



# TRUFFES AU CHOCOLAT SIMPLISSIMES

Claude Krajner

*Le Temps d'un chocolat (Marseille)*

## INGRÉDIENTS

**Pour une cinquantaine de truffles :**

- 400 g de chocolat à 70 % de cacao\*
- 200 g de crème liquide entière à 35 % de matière grasse (surtout pas de crème allégée !)
- cacao amer en poudre (nature ou aromatisé avec de la cannelle moulue, du gingembre frais râpé, des zestes râpés d'orange ou de citron)

*\* Vous trouverez plusieurs chocolats à 70% de cacao, plus ou moins fruités, grillés, frais ou amers dans la boutique marseillaise (14 rue Haxo) ou en ligne de Claude Krajner : [www.claudekrajner.com](http://www.claudekrajner.com)*

## PRÉPARATION

Hacher le chocolat avec un grand couteau.

Porter la crème à ébullition et la verser bouillante sur le chocolat. Laisser fondre et mélanger pour homogénéiser. Couler sur une plaque couverte de papier sulfurisé. Laisser refroidir, couvrir de film étirable au contact et réfrigérer.

Le lendemain ou quelques heures plus tard, démouler la ganache. Découper des cubes au couteau, puis les passer dans le cacao nature ou aromatisé.

Conserver les truffles au frais, entreposées dans une boîte hermétique.

