

# **Truffes au chocolat noir.**

=====

## **Ingrédients :**

**250 gr du chocolat noir pâtissier si possible 70%.**

**20 cl de crème liquide à 30%.**

**40 gr de beurre ramolli.**

**Cacao noir en poudre.**

**Facultatif : brisures de noisettes grillées.**

**Faire chauffer la crème liquide, y jeter le chocolat noir cassé en morceaux, mélanger délicatement jusqu'à fonte complète.**

**Retirer du feu, y incorporer les 40 gr de beurre et éventuellement les brisures de noisettes.**

**Laisser reposer dans le bas du frigo au moins une nuit.**

**Le lendemain prélever à l'aide d'une petite cuillère de la ganache préparée la veille, le rouler en forme de boule et la poser sur le cacao noir pour l'enrober.**

**Garder au frais et déguster...**

**Jacqueline GERARD.**