

# TRUFFES AUX 2 CHOCOLATS



45 min

15 min

6h

## VOTRE PANIER NETTO

Pour une cinquantaine de truffles :

400 g de chocolat au lait

150 g de chocolat noir

45 g de beurre

225 g de crème épaisse

60 g de miel

3 c. à soupe de cacao non sucré

## PRÉPARATION

1. Cassez les chocolats en morceaux et faites-les fondre au bain-marie, avec le beurre et le miel.
2. Hors du feu, incorporez la crème et mélangez bien pour obtenir une préparation homogène.
3. Laissez refroidir, couvrez et réservez au réfrigérateur pendant au moins 6 h.
4. À l'aide d'une petite cuillère, prenez une noix de ganache au chocolat, puis roulez-la entre vos mains pour former une truffe. Passez-la dans le cacao non sucré. Renouvelez l'opération avec le reste de la ganache. Conservez au frais.