

## *Truffles au chocolat au lait et au café*

### *Pour environ 25 truffles*

*175g de chocolat au lait*

*60ml de crème liquide entière*

*1 dosette de café soluble*

*Cacao en poudre*

Faites fondre le chocolat au lait au bain marie.

Portez la crème à ébullition et ajoutez-y le café soluble, mélangez bien jusqu'à ce que le café soit bien dissout. Versez ce mélange en trois fois sur le chocolat fondu en mélangeant bien à chaque fois, filmez au contact et laissez prendre au froid pendant une nuit.

Le lendemain, versez un peu de cacao en poudre dans une assiette creuse. Prélevez un peu de ganache avec une petite cuillère et roulez-la entre vos paumes pour former des petites boules que vous roulez dans le cacao en poudre.

Un sachet, un joli ruban et voilà un cadeau qui fera sûrement plaisir à un gourmand.