

## *Truffes au chocolat et gru  de cacao*

### *Pour environ 20 truffes*

*150g de chocolat noir à 70% de cacao*

*125ml de crème liquide entière*

*25g de beurre mou*

*1 petite poignée de gru  de cacao*

*50g de cacao en poudre*

Faites fondre le chocolat au bain marie.

Portez la crème à ébullition puis versez-la sur le chocolat et fouettez énergiquement, incorporez le beurre et fouettez de nouveau avant d'incorporer le gru  de cacao.

Filmez au contact et laissez la ganache au frais pendant une nuit.

Le lendemain: Versez le cacao en poudre dans une assiette creuse.

Prélevez des morceaux de ganache avec une petite cuillère et roulez-les entre vos paumes de mains avant de les passez dans le cacao en poudre.