



Il é' Thé une fois
Le Thé autrement

Truffes au chocolat & au thé "CHOC DE NOËL"

Ingrédients

- 325 g de chocolat noir
- 325 g de crème 35 %
- 50 g de beurre
- 30 g de thé CHOC DE NOËL (disponible sur notre site web)
- 150 g de cacao en poudre

Recette

- Faîtes bouillir la crème. Hors du feu, versez le thé CHOC de NOËL laissez infuser 5 minutes à couvert.
- Passez au tamis et versez sur le chocolat en morceaux, dans le bol, directement au centre, en remuant constamment.
- Ajoutez le beurre tempéré et affinez le tout au mixeur à main. *(Le beurre est là pour ajouter de la texture à la truffe. Le chocolat ne doit pas être trop chaud.)*
- Laissez tempérer la ganache environ une heure. Puis mettez là au frais un maximum de temps afin que la ganache tienne à la confection.
- Formez des petites boules en frottant les truffes entre les deux paumes de la main puis roulez les boules dans le cacao en poudre.

Réservez quelques heures ou toute la nuit.

Bonne dégustation ;)