



PAR ICI LA RECETTE...

Truffes croustillantes chocolat noir et crêpe dentelle

Temps de préparation : 10 minutes / Temps de repos : 2 heures

À la fois gourmandes et décoratives, ces truffes en chocolat pourront constituer un atout décoratif de votre table de Noël. Mais attention, elles risquent d'être vite dévorées.

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

- 170 g de chocolat noir
- 150 g de crème liquide
- 20 g de miel
- 60 g de crêpes dentelle

PRÉPARATION

1. Dans une casserole, faire chauffer la crème avec le miel
2. Hacher grossièrement le chocolat
3. Verser la crème chaude sur le chocolat
4. Couvrir et laisser reposer 5 minutes
5. Bien mélanger afin d'obtenir une ganache lisse. Réserver au frais pendant au moins 2 h
6. Écraser les crêpes dentelle
7. À l'aide d'une petite cuillère, prendre un peu de ganache. Rouler-la entre vos mains pour former une petite bille, puis rouler chaque bille dans les miettes de crêpes dentelle

Déguster rapidement pour que les crêpes dentelle restent croustillantes.



© DR

SOURCE : www.elle.fr