



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Truffes aux épices de Noël .



*Ingrédients :*

- 1 jaune d'oeuf
- 1/2 sachet de sucre vanillé
- 1/4 c.à.c de cannelle en poudre
- 1/4 c.à.c de gingembre en poudre
- 100 g de chocolat noir pâtissier
- 60 g de beurre
- Cacao en poudre

- Faire ramollir le beurre coupé en petits dés, casser le chocolat en petits morceaux
- Faire fondre le chocolat au bain marie puis rajouter progressivement le beurre
- Ajouter ensuite le jaune d'oeuf, bien mélanger puis incorporer les épices
- Placer la ganache obtenue au frais pendant 4 heures, verser le cacao amer sur une assiette
- Prélever un peu de ganache solidifiée à l'aide de petites cuillères
- Former des boules régulières avec les doigts
- Rouler les boules dans le cacao en poudre, conserver au frais
- Les truffes seront meilleures après une nuit au frais

*Astuce : pour rendre le chocolat plus souple on peut utiliser du lait ou de la crème fleurette*

