



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

. Truffes chocolat marron .



Ingrédients :

- 100 g de crème fraîche épaisse
- 150 g de crème de marron
- 200 g de chocolat pâtissier
- Cacao en poudre

- faire fondre le chocolat au bain-marie puis ajouter la crème fraîche. Bien mélanger
- Hors du feu ajouter la crème de marron. Bien mélanger l'ensemble
- Mettre cette ganache au réfrigérateur toute une nuit
- Le lendemain faire des boulettes puis les rouler dans du cacao en poudre

Astuce : Utiliser du chocolat au lait pour davantage de douceur

