

## Truffes aux spéculoos

Préparation 10 mn

Cuisson 5 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

1,5 dl de crème fraîche

20 g de sucre

15 g de beurre

1 gousse de vanille

50 g de spéculoos ( j'en ai mis un peu plus)

125 g de chocolat à 75% ( j'ai mis du 70%)

50 g de cacao en poudre ( 30 g sont bien suffisants)

Mixer les spéculoos en poudre pas trop fine. Casser le chocolat en petits morceaux et les mettre dans un saladier.

Porter la crème à ébullition, ajouter le sucre, 20 g de spéculoos en poudre et la gousse de vanille coupée en deux. Laisser chauffer 2 mn et retirer la vanille.

Verser la préparation chaude sur le chocolat et mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Laisser reposer 5 mn en tournant de temps en temps et incorporer le beurre à température ambiante. Bien mélanger et réserver cette ganache au frigo pendant 3 h.

Mettre le cacao dans un bol, la poudre de spéculoos restante dans un autre. Après 3 h façonner des boules de ganache de la taille de petites noix et les rouler dans le cacao puis dans la poudre de spéculoos en insistant pour la faire tenir. Il sera peut-être nécessaire de faire un peu plus de poudre de spéculoos.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>