



TRUFFES AUX SPECULOOS DE PIERRE MARCOLINI



Facile

Au moins 25 truffles

Cuisson: 5 mn

1,5 de crème fraîche
20 g de sucre à température ambiante
1 gousse de vanille
50 g de spéculoos
125 g de chocolat (en pistoles ou cassés en petits morceaux)
50 g de cacao

La pâte à truffles:

Réduire les spéculoos en poudre.

Chauffer la crème jusqu'à l'ébullition avec le sucre, 20 g de spéculoos en poudre et la gousse de vanille coupée en deux et un peu grattée. Laisser chauffer 2 minutes et retirer la vanille.

La ganache:

Verser la crème sur le chocolat et laisser reposer 2 minutes. Remuer jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Attendre 5 minutes et ajouter le beurre en remuant bien. Réserver au réfrigérateur pendant 3 heures environ.

Les truffles:

Mélanger le reste de poudre de spéculoos au cacao et mettre le mélange dans une assiette creuse.

Entre vos paumes, façonner des boules de la taille d'une petite noix entre vos mains et les rouler dans la poudre avant de les réserver au froid pour qu'elles durcissent.