

Truffes croustillantes au chocolat

6 pers | 10 mn | 2 h

Les **ingrédients**

- 200g de chocolat noir
- 20cl de crème liquide
- 60g de crêpes dentelle

La **recette**

Etape 1

Couper le chocolat en petits morceaux.

Etape 2

Faire bouillir la crème dans une casserole. Verser la crème bouillante sur le chocolat, bien
mélanger pour avoir une ganache lisse. Réserver au frais pendant 2h.

Etape 3

Écraser les crêpes dentelle.

Etape 4

À l'aide d'une petite cuillère, prélever un peu de ganache, la rouler entre ses mains pour former une petite boule. Rouler chaque boule dans les miettes de crêpes dentelle