

Truffes au thé

6 pers | 25 mn | 12 h

Les **ingrédients**

- 20 cl de crème liquide
- 40 g de beurre doux en pommade
- 300 g de chocolat à pâtisser
- 1 boule à thé garnie de thé parfumé au choix
- Cacao en poudre non sucré

La **recette**

Etape 1

Râper finement le chocolat noir. Réserver.

Etape 2

Dans une casserole, faire chauffer doucement la crème. Lorsqu'elle est chaude (attention, elle ne doit pas bouillir), ajouter le thé, couvrir et laisser infuser 5 minutes.

Etape 3

Verser la crème encore chaude sur le chocolat en la filtrant à l'aide d'un chinois. Mélanger rapidement à l'aide d'une cuillère en bois afin d'obtenir une pâte bien homogène.

Etape 4

Ajouter ensuite le beurre en pommade puis mélanger de nouveau.

Etape 5

Couvrer d'un film transparent de façon à ce que le film touche la ganache. Laisser reposer pendant 12 heures au frais.