

Truffes au chocolat pomme et curry

6 pers | 15 mn | 1 h

Les **ingrédients**

- 1 pomme
- 3 cl d'huile d'olive
- 4 cuil à café de curry
- 300g de chocolat noir
- 20cl de crème liquide entière
- 100g de cacao en poudre
- 50g de beurre

La **recette**

Etape 1

Éplucher la pomme et la couper en petits dés.

Etape 2

Déposer un filet d'huile dans une poêle chaude puis faire suer les dés de pomme. Saupoudrer de curry, puis réserver.

Etape 3

Casser le chocolat et le faire fondre au bain-marie en remuant.

Etape 4

Dans une casserole, faire chauffer la crème liquide. Y incorporer délicatement le chocolat, ajouter les dés de pomme au curry. Réserver au frais.

Etape 5

Déposer le cacao en poudre dans une assiette. Faire une boule à l'aide d'une petite cuillère ou la paume de la main puis la rouler dans le cacao. Renouveler l'opération.

Etape 6

Temps de repos 1h à conserver au réfrigérateur.