



# Truffes au Chocolat Noir et Caramel au Beurre Salé

delf745



## Ingrédients :

- 200g de chocolat noir (Valrhona Caraïbe)
- 100g de caramel au beurre salé
- 10cl de crème liquide entière
- cacao en poudre non sucré



## Préparation :

Faire fondre le chocolat au bain-marie.

Faire chauffer la crème et la mélanger au chocolat fondu en émulsionnant bien.

Ajouter ensuite le caramel.

Verser dans un plat filmé perso dans un moule silicone carré de 20cm de côté) et faire prendre au frais quelques heures (une nuit c'est bien)

Le lendemain, démouler et couper en petits cubes. Rouler dans le cacao (on peut les bouler pour former des boules, mais je n'avais pas envie, j'ai laissé en cubes).

Conserver au frais.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez  
vous sur [zodiosphere.fr](http://zodiosphere.fr)