

Truffes à la Cascara de café

Pour 16 à 18 truffes

Préparation : 15 min + 2h de repos - Cuisson : 15 min

Ingrédients

- **20cl de crème végétale cuisine amande**
- **10gr de cascara de café**
- **200gr de chocolat noir à 70%** (Vérifiez que le premier ingrédient soit "masse de cacao" ou "pâte de cacao" et non sucre.)
- **30gr de miel d'oranger** (ou un miel floral doux)
- **Poudre de cacao non sucrée bio**

Recettes

1. Dans une casserole, montez la crème d'amande à petite ébullition. Hors du feu, mettez la cascara de café à infuser pendant 4 minutes.
2. Au bain- marie, faites fondre doucement le chocolat coupé en morceau avec le miel et la crème. Vous devez obtenir une belle ganache lisse et brillante.
3. Versez dans un petit plat creux, laissez refroidir, puis mettre la ganache au réfrigérateur pendant 2h afin qu'elle durcisse.
4. Après ce temps de prise, formez des petites boules de 3cm de circonférence avec les paumes de vos mains.
5. Plongez vos truffes dans un bol rempli de poudre de cacao afin de les recouvrir entièrement.
6. Conservez vos truffes 3 jours dans une boîte hermétique au frigo...