

Truffes au Chocolat Enrobées de Cacahuètes, Piment D'espelette et Fleur de Sel

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- CHOCOLAT FONDANT	150 g
- CREME FRAICHE	30 g
- BEURRE	25 g
- CACAHUÈTES NON SALÉES	30 g
- PIMENT D'ESPELETTE	1/2 c à café
- FLEUR DE SEL	1/2 c à café



Recette:

- Dans un plat, placez le chocolat concassé et le beurre en noisettes. Faites fondre au micro-onde pendant environ 1 min 30sec en remuant de temps en temps. Vous devez obtenir une crème de chocolat.
- Ajoutez alors la crème et mélangez intimement.
- Couvrez avec un film plastique et laissez reposer pendant 30 minutes au frigo.
- Pendant ce temps, confectionnez l'enrobage : faites griller à sec les cacahuètes dans une poêle et concassez-les au mortier. Mélangez avec le piment d'Espelette et le sel.
- Formez à l'aide d'une cuillère une petite noix de chocolat, roulez-la dans vos paumes et passez-la dans le mélange cacahuètes concassées, piment et sel.
- Replacez les truffes ainsi formées au frigo pendant 1 heure avant dégustation.

Remarque:

Pour 20 pièces