

Truffes Choco-Speculoos

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

Repos : 4 heures

Ingrédients:

- CRÈME FRAICHE	15 cl
- SUCRE SEMOULE	20g
- BEURRE	15g
- ESSENCE DE VANILLE	3 gouttes
- SPÉCULOOS (BISCUIT)	50g mixés
- CHOCOLAT FONDANT	125g
- CHOCOLAT DIVERS	2 oeufs en chocolat blanc au speculoos

Recette:

- Concassez le chocolat fondant.
- Portez le crème à ébullition.
- Ajoutez le sucre, les speculoos et la vanille. Mélangez 2 minutes.
- Versez la crème sur le chocolat concassé. Homogénéisez.
- Ajoutez le beurre petit à petit en mélangeant continuellement.
- Placez au frigo pour 4 heures.
- Formez alors des boules et roulez-les dans les œufs au chocolat blanc préalablement râpé.
- Réservez au frais.

