

# Truffes au chocolat & piment d'Espelette

*Pour +/- 20 truffes*

*Préparation : 20 min – Cuisson : 5 min - Repos : 2h minimum (voire une nuit)*

## Ingrédients :

- 160g de chocolat noir
- 10cl de crème liquide entière
- 1/2 cc de piment d'Espelette
- Sucre blanc



*Ustensiles spécifiques : une casserole, un saladier, une spatule et une cuillère à café.*

[www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

## Réalisation :

- Faire chauffer la crème liquide.
- Casser le chocolat en morceaux dans un saladier.
- Verser la crème chaude dessus et mélanger pour obtenir une préparation lisse.
- Ajouter le piment. Bien mélanger.
- Laisser refroidir et mettre au frais 2h minimum, voire une nuit.
- Avec une cuillère à café, prélever un peu de la préparation et former des boules en les roulant dans vos mains.
- Les rouler ensuite dans le sucre en poudre.
- Mettre au frais jusqu'au moment de servir.

*Bon appétit !!!*