



Confiseries, friandises, chocolats
Truffes chocolat basilic



3h14 **10 min** **4 min** **3h** **565**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 10 personnes

**Ingrédients pour les
truffes**

600 g **Chocolat noir**
 500 ml **Crème liquide
(fleurette)**
 1 botte(s) **Basilic**
 90 g **Beurre**
 100 g **Cacao en poudre**

Étape 1

Préparation du chocolat

- 1 Porter la crème à ébullition dans une casserole.
- 2 Retirer du feu au premier bouillon et ajouter le basilic. Laisser infuser à couvert pendant 5 minutes.
- 3 Transvaser la crème dans un récipient à bec verseur et passer au mixeur plongeant.
- 4 Verser la crème encore bien chaude sur le chocolat en morceaux. Patienter quelques secondes et mixer à nouveau avec le mixeur plongeant.
- 5 Ajouter le beurre coupé en morceaux et mixer à nouveau.

Étape 2

Préparation des truffes

- 1 Chemiser un moule avec du papier sulfurisé, verser le chocolat sur environ 2 cm de hauteur.
- 2 Réserver au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir le chocolat du réfrigérateur. Passer un couteau tout autour entre le chocolat et le moule, le démouler sur une planche. Retirer la feuille de papier sulfurisé.
- 2 Détailler le chocolat en cubes avec un couteau éminceur trempé dans de l'eau chaude. Quand le chocolat résiste un peu, passer à nouveau la lame du couteau dans l'eau chaude.
- 3 Déposer les cubes dans un saladier rempli de cacao, bien les enrober en les remuant avec une cuillère.
- 4 Déposer les truffes dans une passoire au dessus d'un saladier pour retirer l'excédent de cacao.
- 5 Dresser dans un bol ou sur une assiette.