



## **TRUFFES DE CHOCOLAT AUX SPECULOOS**



**Facile**

**Préparation: 10 mn**

**Cuisson: 3 à 4 mn**

**Réfrigération: 1 heure**

**Pour une vingtaine de truffles:** de la grosseur d'une cerise  
130 g de chocolat au lait (Java, grand cru de chez Miamstragram)  
15 g de beurre mou  
130 g de mascarpone  
100 g de spéculoos (60 + 40)  
Le jus d'un citron vert

Mixer les spéculoos pour avoir une poudre fine et séparer en 2 masses (60 +40).

Au micro-ondes, par petites impulsions de 10 secondes, faire fondre le chocolat. Dès qu'il est fondu, incorporer le beurre mou en remuant sans arrêt et dès qu'il est "absorbé", ajouter le mascarpone et la première masse de poudre de spéculoos.

Mettre dans un plat et un fois refroidi, réfrigérer pendant environ 1 heure.

Lorsque l'appareil a pris une certaine consistance, former des boules du diamètre d'une grosse cerise