TRUFFES CROUSTILLANTES PRALINE ET CREPES

Ingrédients Pour une quinzaine de truffes

75 g de chocolat au lait praliné de bonne qualité

50 g de chocolat au lait de bonne qualité

2 cuillères à soupe rases de crème liquide entière

4 crêpes dentelles

Préparation :

Faire fondre le chocolat avec la crème liquide au bain marie.

Une fois le mélange bien homogène, placer au réfrigérateur pour 2 heures au moins.

Réduire les crêpes dentelles en poudre dans une assiette creuse.

Faire de petites boules de chocolat et les rouler dans la poudre de crêpes dentelles.

Déposer les truffes sur une assiette puis placer au réfrigérateur.

Sortir les truffes quelques minutes avant dégustation.