

Truffes au chocolat sans beurre

Recettes pour 50 truffes environ

Ingrédients

- 200 g de chocolat noir (à 70% de cacao minimum)
- 15cl de crème végétale (soja ou riz ou coco ou amande)
- 1 cuillère à soupe de sirop d'agave (ou d'érable)
- 2 cuillères à café d'huile de coco vierge
- 1/2 cuillère à café de cannelle
- Cacao pâtissier (non sucré)

1. Placer le chocolat en morceaux, la crème, la cannelle, le sirop et l'huile de coco dans un saladier au-dessus d'un bain-marie. Lorsque le chocolat a fondu, homogénéiser la ganache en la mélangeant énergiquement à l'aide d'une spatule (type maryse). Laisser refroidir 1h, en mélangeant de temps en temps.
2. Former des petits tas de ganache sur une feuille de papier cuisson à l'aide de 2 petites cuillères ou bien d'une poche à douille. Placer au réfrigérateur pendant une heure.
3. Former des truffes en roulant le chocolat entre les paumes de la main puis rouler chaque truffe dans le cacao pâtissier.
4. Ranger les truffes au chocolat dans une boîte métallique et conserver au réfrigérateur pendant 1 semaine maximum.