

Truffes au Nutella ®

Facile

20 min



Ingrédients

Pour 25 truffes environ

150 g de chocolat noir
à 66 % de cacao

50 g de NUTELLA®

150 ml de crème liquide

20 g de beurre doux

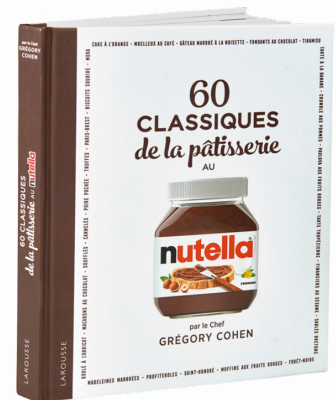
100 g de cacao amer en poudre

PRÉPARATION

- 1 Dans une casserole, faites bouillir la crème liquide.
- 2 Dans un récipient, mettez le chocolat en morceaux et versez la crème par-dessus en deux fois en mélangeant à la maryse entre les deux. Ajoutez le beurre en morceaux et mélangez bien.
- 3 Versez la ganache sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, sur une épaisseur de 5 mm. Laissez refroidir pendant 30 min au frais.
- 4 Étalez NUTELLA® sur la ganache, puis enroulez-la comme pour un biscuit roulé. Coupez des petits tubes de 2 cm de long. Saupoudrez du cacao sur vos mains et formez des petites boules avec chaque tube, puis plongez-les dans le cacao.

Recette issue du livre « 60 CLASSIQUES DE LA PÂTISSERIE AU NUTELLA® »,
par le Chef Grégory COHEN, paru aux Editions Larousse.

Photographies de Sophie Dumont - Stylisme de Delphine Lebrun



**Partage la recette avec le
#nutellarecettesclub**