



UNE RECETTE DE @L.ATELIER.DES.PAPILLES

Truffes au chocolat et sésame

INGRÉDIENTS

- 90g de chocolat noir
- 25g d'huile de sésame
- 40g d'eau
- Cacao en poudre

PRÉPARATION

- Faire fondre le chocolat au bain-marie.
- Hors du feu, ajouter l'huile et l'eau.
- Bien mélanger pour obtenir un mélange homogène.
- Laisser refroidir et mettre au frais minimum 3 heures.
- Prélever une cuillère à café de pâte, la rouler pour former une boule.
- Enfin, la rouler dans le cacao.