

# Truffes aux zestes d'orange et au chocolat « Guanaja »

## Recette pour environ 40 truffes

- 370g de crème liquide
- 315g de chocolat « Guanaja » (70%)
- 115g de beurre
- 100g de zestes d'orange confit (environ 2 oranges)
- 100g de chocolat « Guanaja » (70%)
- P.M. Cacao

Prélever les zestes de 2 oranges, blanchir à l'eau froide 3 fois. Récupérer les zestes ainsi blanchis, ajouter 200 ml d'eau et 100g de sucre, porter à ébullition et garder à frémissement pendant 1h environ. Refroidir.

Hacher 315g de chocolat « Guanaja » et le débarrasser dans un cul-de-poule. Ajouter le beurre et les zestes d'orange (sans sirop). Porter la crème à ébullition puis la verser petit à petit sur le mélange chocolat/beurre tout en remuant avec une spatule jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Réserver au froid pendant 2h environ.

A l'aide d'une poche à douille et d'une douille unie, couler des boudins sur une feuille de papier sulfurisé. Réserver au froid pendant 1 heure environ. Détailler des cylindres de 2 cm de long environ, les réserver au froid de nouveau.

Faire fondre les 100g de chocolat « Guanaja » au bain-marie. A l'aide d'une fourchette, tremper les cylindres de ganache dans le chocolat fondu. Taper la fourchette sur le bord du récipient pour enlever l'excès de chocolat puis rouler dans le cacao. Laisser cristalliser quelques minutes dans le cacao et à l'aide d'une passoire fine enlever l'excès de cacao.

## Conservation :

A conserver maximum 8 jours dans une boîte hermétique au frigo.

Laisser les truffes 15 minutes à température ambiante avant de déguster.