

Truffes chocolat lavande

Ingrédients :

240 g de chocolat pâtissier - 100 g de crème liquide entière
30 g de beurre - 2 à 3 gouttes d'huile essentielle de lavande officinale fine
fleur de sel (facultatif) - cacao en poudre

Chauffer la crème liquide jusqu'à ébullition. Ajouter le chocolat pâtissier coupé en morceaux et mélanger pour obtenir une crème lisse.

Délayer les 2 ou 3 gouttes d'huile essentielle de lavande dans un peu de crème à part, avant de l'ajouter au mélange. Laisser reposer 2/3 min.

Goûter, si besoin ajouter 1 goutte supplémentaire d'huile essentielle de lavande.

Couper le beurre en petits morceaux et l'incorporer au mélange. Laisser la ganache au frais quelques heures.

Quand elle est prise faire des boules et les rouler dans la fleur de sel puis le cacao en poudre. Conserver au frais.

L'arôme lavande à tendance à se renforcer au fil du temps.



Ferme de Lacontal - 82190 Touffailles

Xavier Leplaideur & Hélène Lafon

cultivateurs et distillateurs de lavande

05 63 95 78 12 – www.lavande-quercy.fr