



You need

For 15 truffles



200ml double cream

200 ml de crème liquide (avec au moins 30 % de matière grasse)



400g white chocolate

400g de chocolat blanc



Icing sugar

Sucre glace



Lemon zest

Zeste de citron

White chocolate truffles

Truffles au chocolat blanc

Roulés dans du sucre glace, ces délicieuses truffles au chocolat blanc ressemblent à des petites boules de neige !



1 Heat the cream in a saucepan until it is hot. Add the chocolate and let it melt. Leave for two minutes.

Fais chauffer la crème à feu doux dans une casserole. Ajoute le chocolat et fais-le fondre. Laisse reposer pendant deux minutes.



2 Stir the mixture to make a smooth ganache. Pour the ganache into a bowl.

Mélange doucement les ingrédients afin d'obtenir une ganache lisse. Verse-la dans un saladier.



3 Cover the bowl with clingfilm and put it in the fridge for several hours.

Couvre le saladier avec du film et mets-le au frigo pendant plusieurs heures (le mélange doit devenir froid et ferme).



4 Make little balls with the mixture. Roll them in the icing sugar and lemon zest. Keep them in the fridge until serving.

Fabrique des petites boules avec le mélange. Roule-les dans le sucre glace et le zeste de citron. Garde-les au réfrigérateur avant de les servir.