



Les truffes au gianduja et Carambar

Recette pour 24 truffes. Cuisson : 2 min. Préparation : 15 min. Frais : 4 à 6 h.

Ingrédients

Chocolat gianduja à pâtisser : 200 g
(Valrhona)
Crème liquide : 5 cl
Beurre : 25 g

Carambar cubs : 20

Matériel

une balance ménagère
une jatte pour micro ondes
une petite cuillère
une petite coupelle



Réalisation > les truffes

1. Faire fondre doucement aux micro-ondes le chocolat, la crème et le beurre dans la jatte, durant 2 minutes environ.
2. Lisser le tout à la cuillère en bois. Réserver au frais au moins 4 heures.
3. Pulvériser les cubes de Carambar cubs au mixer.
- à défaut de Carambar cubs, vous pouvez utiliser des Carambar classiques ou version tendre -
4. Prélever à la petite cuillère des boules de pâte de chocolat et les façonner aux doigts. Les rouler une à une dans les éclats de Carambar.

Conservation

Pour qu'elles soient au meilleur de la dégustation, il est conseillé de les laisser rafraîchir avant dégustation. Pas au réfrigérateur... mais dans un lieu frais, et sans odeur ! Si vous les conservez à température ambiante, vous risquez de voir le chocolat fondre sous vos doigts en les dégustant...

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com