



Les truffes au chocolat

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

Ingrédients

Chocolat noir à pâtisser : 125 g
Chocolat au lait : 75 g
Beurre doux : 100 g
Beurre demi sel : 25 g

Biscuits roses de Reims
Violettes cristallisées
Pistaches vertes
Thé matcha en poudre
Noix de coco râpée
Pralin
Poudre d'or ...

Matériel

une balance ménagère
une jatte pour micro ondes
un mortier et son pilon
des petites assiettes creuses



Réalisation > les truffes

1. Faire fondre aux micro-ondes les chocolats et les beurres dans la jatte, durant 2 minutes environ.
- si vous préférez des truffes corsées, utilisez 200 g de chocolat noir ! Plus la proportion de chocolat au lait sera grande, plus le goût des truffes sera adouci... -
2. Lisser le tout à la cuillère en bois et réserver au frais au moins 6 heures.
- mais pas au réfrigérateur -

Réalisation > les enrobages colorés

3. Pulvériser dans le mortier tour à tour et réserver séparément les poudres de votre choix qui coloreront et enroberont vos truffes :
- rose : biscuits roses de Reims réduits en poudre, vert : pistaches vertes crues mixées, poudre de thé vert matcha, rouge : pralines roses ou fraises Tagada mixées, violet : pétales de violettes cristallisés pulvérisés, jaune : petits sucres étoiles écrasés, grains de mimosa en sucre écrasés, blanc : noix de coco râpée, marron / or : poudre de pralin, poudre d'or,... -
4. Prélever à la petite cuillère des boules de pâte de chocolat et les façonner aux doigts. Les rouler une à une dans la poudre voulue.

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