



Mes truffes au chocolat blanc et yuzu

Recette pour 24 truffes environ. Préparation : 10 min. Cuisson : 1 min. Frais : 4 h.

Ingrédients

Chocolat ivoire : 200 g
Crème : 35 g
Jus de yuzu : 15 g (soit 1,5 cl)
Poudre de zeste de yuzu : 1 c. à c.
Sucre glace : 30 g

Poudre alimentaire irisée

Matériel

une balance ménagère
une petite casserole
une petite cuillère
une petite assiette creuse



Réalisation > la préparation

1. Faire fondre dans une casserole le chocolat blanc et la crème. Hors du feu ajouter le jus de yuzu.
2. Lisser le tout à la cuillère en bois et réserver au frais au moins 4 heures.
- mais pas au réfrigérateur -
3. Dans la petite assiette, mélanger le sucre glace et le zeste de yuzu en poudre.
4. Prélever à la petite cuillère des boules de pâte de chocolat et les façonner aux doigts. Les rouler une à une dans le sucre glace au yuzu.
5. Saupoudrer éventuellement de la poudre alimentaire irisée pour le décor.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com