

Les recettes gourmandes

miam miam miam miam miam miam miam miam



Type de plat : Confiserie difficulté : ■ ■ ■ ■ ■ prix : € € € €



Truffes au chocolat et à la noisette

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 0 minute



Ingrédients pour 50 truffes :

- 200g de chocolat noir
- 125g de beurre
- 50g de pâte à tartiner
- 125g de noisettes décortiquées
- 1 sachet de sucre vanillé
- 125g de sucre en poudre
- 2 jaunes d'œuf
- du cacao amer

■ Faire fondre le chocolat noir cassé en morceaux au bain-marie. Ajouter le beurre en petit morceaux jusqu'à obtenir un mélange onctueux, puis ajouter la pâte à tartiner.

■ Dans un petit saladier, mettre le sucre, le sucre vanillé et les jaunes d'œuf et mélanger. Incorporer le mélange de chocolat à la préparation. Laisser refroidir le mélange au réfrigérateur pendant une heure.

■ Prendre la moitié des noisettes, les réduire en petits morceaux (avec le mixeur) et les placer dans une assiette creuse.

■ Former une truffe en prenant une noisette, l'enrouler dans la pâte refroidie puis faire rouler dans les miettes de noisettes (à la manière du cacao).

■ S'il vous reste un peu de pâte, vous pouvez rouler des truffes dans le cacao amer.

