



La recette

Décembre
2019



M R S
mieux manger, mieux vivre
RHÔNE ALPES

Les Truffes au chocolat

- 1) Avec tes parents, fais fondre le chocolat au bain-marie. Ajoute ensuite le beurre, la Crème fraîche et remue jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- 2) Dans un récipient mélange les 3 jaunes d'œufs et le sucre glace.
- 3) Verse le contenu de la casserole dans le récipient et mélange à la cuillère en bois.
- 4) Recouvre le récipient d'un film alimentaire et met au frigo pendant 1h30.
- 5) Quand la pâte est assez dure, forme avec tes mains des petites boules.
- 6) Dans une assiette creuse, verse le chocolat en poudre et y rouler une dizaine de truffes. afin de les recouvrir de chocolat en poudre. Répète l'opération pour toutes les truffes.

C'est prêt, tu peux déguster !

Ingrédients :

pour 40 truffes environ

- 300 g de chocolat noir à 70%.
- 50 g de cacao en poudre non sucré
- 3 jaunes d'œufs
- 125 g de crème fraîche (2 grosses cuillères à soupe)
- 50 g de beurre doux
- 70 g de sucre glace



A Noël, pour avoir des truffes en chocolat de toutes les couleurs c'est facile !

Suis l'astuce du Chef Dragon :

Une fois que tes petites boules sont faites, au lieu de les rouler dans le cacao en poudre, préparer de la Noix de coco râpées, de la Praline rose concassée, du Pralin en poudre et de la Pistache pour avoir des Truffes blanches, Roses, Marrons dorés et Vertes.

Pour plus de croquant, roule-les dans des noisettes concassée, des noix hachés ou des vermicelles en chocolat.

Et pour épater tes amis et ta famille, présente tes truffes de toutes les couleurs piquées sur des
« Mikado ».

