

TRUFFES AU CHOCOLAT, AUX PISTACHES ET À L'ORANGE

Ingrédients :

- 1/3 tasse (80 ml) de crème 35%
- 8 oz (227 g) de chocolat mi-sucré, haché finement
- 1 c. à soupe (15 ml) de zeste d'orange très finement râpé
- 2 c. à thé (10 ml) de liqueur d'orange (de type Grand Marnier)
- ¼ tasse (32 g) de pistaches non salées, hachées finement
- 8 oz (227 g) de chocolat mi-sucré haché, et fondu
- ½ tasse (64 g) de pistaches non salées grillées, et broyées en fine chapelure

Préparation :

1. Dans une casserole, porter la crème à ébullition. Dans un bol, déposer le chocolat haché. Y verser la crème chaude et remuer jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Ajouter le zeste d'orange, la liqueur d'orange et les pistaches hachées et bien mélanger. Couvrir et réfrigérer jusqu'à fermeté, soit environ deux heures.
2. Prélever la valeur de 2 c. à thé (10 ml) de la préparation au chocolat, et façonner en boule. Disposer les truffes sur une plaque tapissée de papier ciré. Réfrigérer jusqu'à fermeté.
3. Disposer dans un petit bol la chapelure de pistaches.
4. Mettre un peu de chocolat fondu et tempéré dans le creux de la main (pour cette étape, si vous le désirez, vous pouvez utiliser un gant en latex). Y rouler une truffe pour bien l'enrober de chocolat. Rouler par la suite dans la chapelure de pistaches. Remettre sur la plaque. Répéter l'opération avec le reste des truffes. Réfrigérer jusqu'à fermeté.
5. Ranger dans un contenant fermant hermétiquement en disposant du papier ciré entre chaque étage de truffes.

Rendement : donne une trentaine de truffes (j'en ai obtenu 34)

Note : se congèle

Source : déclinaison d'une recette de Claudette et Marie-Josée Taillefer, *Bouchées et Gourmandises*, La Collection Mini-Livres Bon Appétit, Saison 1996-1997

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le vendredi 18 mars 2016

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2016/03/truffes-au-chocolat-aux-pistaches-et.html>