

TRUFFES AU CHOCOLAT NOIR ET GRAND MARNIER

Ingrédients :

- 6 oz (170 g) de chocolat noir à 72%
- ¼ tasse (60 ml) de crème 35%
- 1 c. à soupe (15 g) de beurre ramolli
- 2 c. à soupe (30 ml) de Grand Marnier
- ½ tasse (51 g) de poudre d'amandes légèrement grillées* (pour l'enrobage)

Préparation :

- Hacher le chocolat et disposer dans un bol.
- Dans une casserole moyenne, faire chauffer la crème et le beurre jusqu'au point d'ébullition.
- Retirer du feu et verser sur le chocolat haché. Remuer jusqu'à ce que le chocolat ait complètement fondu.
- Ajouter le Grand Marnier et mélanger à nouveau.
- Réfrigérer jusqu'à ce que le mélange ait durci, et qu'il puisse être manipulé, soit environ 1-2 heures.
- Étaler une feuille de papier ciré sur une plaque à pâtisserie.
- Disposer dans un petit bol la poudre d'amandes.
- À l'aide d'une petite cuillère, prélever de la ganache et façonner de petites boules avec les paumes de la main (passer les mains à l'eau froide souvent). Rouler dans la poudre d'amandes et disposer sur la plaque à pâtisserie.
- Réfrigérer jusqu'à complète fermeté, et ranger au frais (ou congeler) par la suite dans un contenant fermant hermétiquement.

*J'ai fait griller la poudre d'amandes au four à feu doux (250°F/120°C) sur une plaque parcheminée pendant environ 10 minutes (j'ai brassé souvent; surveiller pour ne pas que cela brûle)- laisser refroidir.

Rendement : 35-40 petites truffes environ

Source : d'après une recette de Kraft

<http://www.kraftcanada.com/fr/recettes/truffes-royales-au-chocolat-86258.aspx>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le samedi 16 mars 2013

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2013/03/truffes-au-chocolat-noir-et-grand.html>