

TRUFFES AU CHOCOLAT BLANC ET FRAISES SÉCHÉES

Ingrédients : pour un peu plus d'une vingtaine de petites truffes d'environ 1 c. à thé (cc)

Ganache

- 1/3 lb (5.3 oz/150 g) de chocolat blanc
- 2 c. à soupe (30 ml) de crème 35% à cuisson
- 1 c. à soupe (15 g) de beurre non salé tempéré ou un peu moins
- 6-8 fraises séchées

Enrobage

- Environ 2 oz (28 g) de chocolat blanc, râpé finement, ou du sucre à glacer en quantité suffisante

Préparation :

1. Hacher le chocolat blanc.
2. Hacher finement les fraises séchées. Réserver.
3. Au bain-marie, à feu doux, faire chauffer la crème et le chocolat blanc en brassant sans arrêt.
4. Lorsque le chocolat est fondu, retirer du feu.
5. Ajouter graduellement le beurre en fouettant la préparation. Cesser d'ajouter le beurre s'il ne s'intègre plus au mélange (même s'il en reste). Fouetter jusqu'à ce que la ganache commence à épaissir.
6. Ajouter les fraises séchées et bien mélanger.
7. Couvrir d'une pellicule plastique et réfrigérer pendant 2-3 heures ou davantage jusqu'à ce que la ganache soit suffisamment ferme pour être manipulée.
8. Disposer dans un petit bol le chocolat blanc râpé, ou du sucre à glacer.
9. Étaler une feuille de papier ciré sur une plaque.
10. Prélever environ 1 c. à thé (cc) de la ganache, et façonner en boule avec les paumes de la main. Rouler dans le chocolat râpé et disposer sur la plaque chemisée. Répéter l'opération jusqu'à ce qu'il ne reste plus de ganache.
11. Réfrigérer jusqu'à fermeté.
12. Disposer dans un contenant fermant hermétiquement.
13. Garder au frais ou bien congeler.

Source : déclinaison d'une recette de « Gourmande ou passionnée »

<https://gourmandeoupassionnee.blogspot.com/2011/12/truffes-au-chocolat-blanc-et-fraises.html>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le samedi 12 avril 2025

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2025/04/truffes-au-chocolat-blanc-et-fraises.html>