

TRUFFES AU CHOCOLAT BLANC, PISTACHES ET VANILLE

Ingrédients :

- 9 oz/255 g de chocolat blanc
- 100 ml de crème 35% épaisse à cuisson
- ¼ tasse (60 g) de beurre non salé
- 1/3 tasse/50 g (comble) de pistaches non salées, broyées
- 1 ½ c. à thé (7,5 ml) d'extrait de vanille
- Enrobage suggéré : pistaches non salées broyées, chapelure de biscuits à la vanille (doigt de dame ou langue de chat par exemple), ce pourrait être aussi de la chapelure Graham

Préparation :

1. Hacher finement le chocolat et le disposer dans un bol moyen.
2. Dans une casserole, faire fondre le beurre dans la crème en remuant à feu doux. Porter à ébullition. Retirer du feu. Verser sur le chocolat. Brasser à la cuillère de bois jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et que le mélange soit lisse.
3. Incorporer les pistaches et l'extrait de vanille et bien mélanger.
4. Disposer au réfrigérateur pour au moins 3-4 heures, ou jusqu'à ce que la ganache soit suffisamment ferme pour être manipulée. Si nécessaire, vous pouvez mettre au congélateur 30-40 minutes si vous jugez que la ganache n'est pas assez ferme après le temps de réfrigération suggéré.
5. Sur une plaque à pâtisserie, étendre une feuille de papier ciré.
6. Disposer dans de petits bols les enrobages choisis.
7. À l'aide d'une petite cuillère, prélever la ganache, former une boule avec la paume des mains et la rouler dans l'enrobage. Disposer sur la plaque à pâtisserie. Répéter l'opération avec le reste de la ganache. Si la préparation devient trop molle, remettre au congélateur jusqu'à ce qu'elle devienne plus ferme.
8. Réfrigérer les truffes jusqu'à ce qu'elles soient fermes.
9. Ranger dans un contenant fermant hermétiquement et réfrigérer. Vous pouvez aussi congeler.

Rendement : pour environ 3 douzaines de truffes

Par Maripel

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mardi 30 mars 2021

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2021/03/truffes-au-chocolat-blanc-pistaches-et.html>