

TRUFFES FONDANTES

Ingrédients :

- 9 oz (250 g) de fromage mascarpone ou à la crème ramolli
- 2 oz (55 g) de chocolat mi-amer haché
- 1 tasse (100 g) de cacao en poudre
- 1 ¼ tasse (125 g) de sucre à glacer
- 2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille
- Cacao sucré ou sucre granulé en quantité suffisante pour l'enrobage

Préparation :

1. Dans un bain-marie, faire fondre à feu doux le chocolat. Réserver.
2. Dans un bol, crémier le fromage. Ajouter graduellement le chocolat fondu tout en mélangeant. Mélanger jusqu'à ce que le chocolat soit bien intégré à la préparation de fromage.
3. Tamiser le cacao et le sucre à glacer au-dessus du mélange et brasser le mélange.
4. Ajouter l'extrait de vanille, puis mélanger à la fourchette jusqu'à l'obtention d'une préparation lisse et homogène.
5. Réfrigérer deux heures ou jusqu'à ce que la pâte à truffes soit ferme.
6. Verser du cacao, ou du sucre granulé dans un petit bol. Réserver.
7. Disposer une grande feuille de papier ciré sur une plaque à pâtisserie. Réserver.
8. Sortir la pâte à truffes du frigo, et à l'aide d'une cuillère, prélever de petites cuillerées du mélange. Façonner de petites boules avec la paume des mains. (*Laver les mains à l'eau froide souvent, cela aidera à façonner.*)
9. Rouler les boules dans le cacao ou le sucre et disposer sur la plaque à pâtisserie. Réfrigérer jusqu'à fermeté.
10. Ranger dans un contenant hermétique au réfrigérateur. Pour servir, sortir 15 minutes avant de déguster.

Durée de conservation : les truffes se conservent 7 jours au réfrigérateur, et jusqu'à trois semaines au congélateur.

Rendement : 35-40 truffes environ

Source : d'après une recette du *Guide Cuisine*, vol. 11 -no 1

« La fille de l'anse aux coques, Maripel, le jeudi 29 mars 2012

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2012/03/truffes-fondantes.html>