

TRUFFES À DEUX INGRÉDIENTS

Ingrédients :

- 1.1 lb (500 g) de chocolat au lait (0.66 lb/300 g pour la ganache + 0.44 lb/200 g si vous choisissez l'enrobage avec chocolat au lait)
- 1 paquet de 250 g/8 oz de fromage à la crème
- Enrobages possibles : chocolat au lait fondu, poudre de cacao, noix de coco râpée, piment de Cayenne, (*dans mon cas, des billes miniatures aux couleurs des fêtes et aussi du sucre de couleur vert et rouge*).

Préparation :

1. Faire fondre le chocolat au lait au bain-marie.
2. Ajouter le fromage à la crème et écraser dans le chocolat fondu. (Bob le Chef suggère d'utiliser un "pile patate" :-))
3. Bien mélanger à l'aide d'une cuillère de bois pour que cela devienne homogène.
4. Réfrigérer pendant 15-20 minutes (*J'ai réfrigéré un peu plus longtemps, environ 1 h*).
5. Façonner des boules. Répéter l'opération jusqu'à épuisement de mélange.
6. Dans un bain-marie, faire fondre le reste du chocolat et tremper les boules une à une afin de les enrober uniformément. (*Je n'ai pas privilégié cette option.*)
7. Vous pouvez aussi enrober les truffes avec un autre enrobage de votre choix.
8. Ranger au frais dans un récipient fermant hermétiquement.

Rendement obtenu: 33 truffes d'1 c. à soupe/15 ml

Source : Bob le Chef

https://www.youtube.com/watch?v=Q4oV8cFzJ1U&ab_channel=L%27AnarchieCulinaire selon Bob le Chef

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le dimanche 17 décembre 2023

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2023/12/truffes-deux-ingredients.html>