

TRUFFES AU CHOCOLAT BLANC ET AUX FRAISES

Ingrédients :

- 4 c. à soupe de crème 35% (la 15% peut aussi faire l'affaire)
- 12 oz (340 g) de chocolat blanc, haché
- 4 c. à soupe (60 g) de beurre ramolli
- 4 c. à soupe (60 ml) de confiture de fraises
- 1 c. à soupe (15 ml) de vinaigre de fraises (facultatif)
- Environ 2 c. à soupe (30 ml) comble de poudre de cacao
- Environ 2 c. à soupe comble (30 ml) de sucre à glacer

Préparation :

1. Chemiser de papier ciré une plaque à pâtisserie.
2. Dans une petite casserole à fond épais, faire chauffer la crème à feu moyen, presque au point d'ébullition. Éteindre le feu, puis ajouter le chocolat blanc. Couvrir et laisser reposer 3 minutes. Mélanger au fouet jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et que la préparation soit lisse.
3. Ajouter le beurre et mélanger à nouveau jusqu'à ce que le beurre ait fondu. Si nécessaire, vous pouvez remettre sur le feu à minimum pour faciliter la fonte du beurre.
4. Ajouter la confiture de fraises et le vinaigre et mélanger jusqu'à ce que le tout soit bien intégré.
5. Réfrigérer le mélange au moins 1 :30 h, ou jusqu'à ce que la pâte soit ferme et malléable. Brasser de temps à autre durant la réfrigération.
6. Dans un petit bol, tamiser ensemble le cacao et le sucre à glacer. Bien mélanger et réserver.
7. Retirer la pâte à truffes du réfrigérateur, et à l'aide d'une cuillère, prélever un peu de la pâte. Façonner une petite boule à l'aide des paumes de la main. Rouler dans le mélange de cacao, et déposer sur la plaque à pâtisserie chemisée. Répéter l'opération avec le reste de la pâte.
8. Réfrigérer 30-60 minutes ou jusqu'à ce que les truffes soient fermes. Ranger dans un contenant fermant hermétiquement en disposant sur du papier ciré entre chaque étage. Mettre au frais.

Durée de conservation : 1 semaine au frigo ou 3 semaines au congélateur; retirer du réfrigérateur 20 minutes avant de servir.

Rendement : j'ai obtenu une quarantaine de truffes.

Source : déclinaison- *Guide Cuisine vol 12 no 1*

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le samedi 21 décembre 2013

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2013/12/truffes-au-chocolat-blanc-et-aux-fraises.html>