

TRUFFES DES ÎLES

Ingrédients :

- 7 oz (200 g) de chocolat noir 70%
- ¾ tasse (100 g) de noix de cajou non salées grillées
- 1 tasse (250 ml) de crème 35 %
- 1 tasse (100 g) de flocons sucrés de noix de coco, grillées

Préparation :

1. Hacher finement le chocolat et le disposer dans un bol.
2. Dans une petite casserole réchauffer la crème jusqu'au premier frémis. Verser la crème dans le bol et mélanger jusqu'à ce que le chocolat ait fondu.
3. Hacher les noix de cajou et les ajouter à la préparation. Mélanger.
4. Réfrigérer la préparation pour au moins une heure ou jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment ferme pour être manipulée.
5. Disposer dans un petit bol la noix de coco grillée.
6. Étendre une feuille de papier ciré sur une plaque à pâtisserie
7. À l'aide d'une petite cuillère, prélever de la ganache et façonner de petites boules avec les paumes. Rouler par la suite dans la noix de coco et disposer sur la plaque à pâtisserie.
8. Réfrigérer jusqu'à fermeté. Disposer dans un contenant fermant hermétiquement au réfrigérateur, ou congeler.

Rendement : j'ai obtenu 39 truffes

Source : déclinaison d'une recette de Béatrice Vigot-Lagandré sur Cuisine Actuelle
<https://www.cuisineactuelle.fr/recettes/truffes-des-iles-307594>

« La fille de l'anse aux coque », Maripel, le samedi 13 avril 2019
<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2019/04/truffes-des-iles.html>