

TRUFFES AU CHOCOLAT ET AU CARI

Ingrédients :

- 7 oz (200 g) de chocolat 70% haché
- 1/3 tasse (80 ml) de crème 35%
- ¼ tasse (60 g) de beurre non salé
- ¾ tasse (100 g) de sucre à glacer tamisé
- ½ - 3/4 c. à thé (2-3 ml) poudre de cari
- Sucre à glacer tamisé en quantité suffisante (pour l'enrobage)

Préparation :

1. Dans un bain-marie, faire chauffer doucement le beurre et la crème. Lorsque le beurre est fondu, ajouter le sucre à glacer et bien mélanger jusqu'à consistance homogène. Utiliser le fouet si nécessaire.
2. Retirer du feu, et ajouter le chocolat. Mélanger jusqu'à ce que le chocolat ait fondu entièrement.
3. Ajouter la poudre de cari et bien mélanger.
4. Réfrigérer la préparation pour au moins 1 heure, ou jusqu'à ce que la préparation ait pris.
5. Dans un petit bol, disposer du sucre à glacer tamisé.
6. Draper une plaque à pâtisserie de papier ciré.
7. Prélever de petites cuillerées du mélange chocolaté et façonner en petites boules. Déposer dans le sucre à glacer, et à l'aide d'une cuillère, enrober de sucre à glacer. Déposer sur la plaque. Réfrigérer jusqu'à ce que les truffes soient bien prises (environ 30-40 minutes)
8. Disposer au frais dans un contenant fermant hermétiquement tapissé de papier ciré.

Durée de conservation : environ 2 semaines

Rendement : 35-40 truffes

Source : déclinaison d'une recette d'Assiettes gourmandes

<http://assiettesduchef.canalblog.com/archives/2008/12/08/11582830.html>

« La fille de l'anse aux coques, Maripel, le mardi 27 mars 2012

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2012/03/truffes-au-chocolat-et-au-cari.html>