

TRUFFES TIRAMISU

Ingrédients : pour 30 portions (*j'ai obtenu 40 truffles*)

- 8 oz (225 g) de chocolat au lait, haché finement
- 1/3 tasse (75 ml) de crème à fouetter à 35%
- 1 tasse (250 g) de mascarpone, à température ambiante
- 2 c. à soupe (30 ml) de liqueur de café
- 6 biscuits à la cuillère (doigts de dame) (*j'avais des doigts de dame jumbo; je n'ai eu besoin que de 3 biscuits qui, émiettés, m'ont donné un peu moins d'1/2 tasse/51 g, ce qui a été amplement suffisant*)
- Sucre à glacer, au goût (*j'ai mis 2 c. à thé à ma chapelure de doigts de dame*)

Préparation :

1. Dans une casserole à feu très doux, faire fondre le chocolat avec la crème, en remuant à l'occasion. Retirer du feu. Transférer dans un bol moyen en grattant les bords et incorporer le mascarpone en remuant, jusqu'à consistance homogène. (*Le fouet vous sera utile*)
2. Incorporer la liqueur de café, en remuant.
3. Réfrigérer, à découvert, jusqu'à consistance très ferme, 3 ou 4 heures.
4. Entre-temps, au robot culinaire, hacher les biscuits jusqu'à obtention d'une chapelure grossière. Déposer les miettes dans une assiette. Y ajouter un peu de sucre à glacer et mélanger.
5. Extraire environ 1 c. à soupe (15 ml) de la préparation au chocolat (*j'ai utilisé la mini-cuillère à crème glacée*) et rouler en une boule d'environ 1 po (2,5 cm).
6. Rouler dans la chapelure de biscuits pour bien enrober et déposer sur une plaque à biscuits tapissée de papier ciré. Répéter avec le reste de la préparation.
7. Réfrigérer jusqu'au moment de la dégustation.

Durée de conservation : *n'est pas précisé mais je dirais 1 semaine*

Conseils : la liqueur de café peut être remplacée par 2 c. à thé (10 ml) de granules de café instantané dissous dans 1 c. à soupe (15 ml) d'eau.

Alternative au mascarpone : fromage à la crème

Source: Plaisirs laitiers

https://www.plaisirlaitiers.ca/recettes/truffles-tiramisu?_ga=2.254245064.1339306787.1521812873-255973781.1521812873

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le jeudi 29 mars 2017

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2018/03/truffles-tiramisu.html>