

TRUFFES AU CHOCOLAT BLANC

Ingrédients :

Les truffes

- 2/3 lb (275 g) de chocolat blanc, en morceaux
- 2 c. à soupe (30 ml) de crème fraîche
- ½ tasse + 1 c. à soupe + 1 ¼ c. à thé (65 g) de poudre d'amandes
- ½ c. à thé (2.5 ml) de vanille

L'enrobage* (*voir suggestion plus bas*)

- 0.4 lb (170 g) de chocolat blanc, haché
- 1 c. à soupe (14 ml) de crème fraîche
- 1 c. à soupe (15 ml) de lait
- Quelques perles argentées (*ou autres décors*)

Préparation :

1. Fondre au bain-marie le chocolat blanc.
2. Faire chauffer légèrement la crème fraîche au micro-ondes
3. Hors du feu, ajouter la crème fraîche, la poudre amandes et la vanille. Bien mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène et lisse. Faire refroidir à la température ambiante, puis mettre au frigo pour 2 heures.
4. Avec la ganache, faire des petites boules avec les mains et les déposer sur une plaque munie d'un papier ciré.
5. Réfrigérer de nouveau pour environ 30 minutes.
6. Pendant ce temps préparer l'enrobage des truffes. Au bain-marie, chauffer le lait et la crème, puis ajouter le chocolat haché et bien mélanger ensemble jusqu'à ce que le chocolat soit bien fondu avec une texture lisse. Réserver.
7. Sortir la plaque du réfrigérateur, et plonger dans le mélange au chocolat blanc. Mettre sur une grille et parsemer le dessus de perle argenté (*ou autres décors choisies*).
8. Remettre au frigo jusqu'au moment de servir.

**Suggestion pour l'enrobage : l'enrobage suggéré n'adhérait pas bien aux truffes; vous pourriez n'utiliser que du chocolat blanc fondu avec un peu d'huile au goût neutre afin de rendre le chocolat un peu plus liquide, et de faciliter le trempage/vous égouttez bien par la suite et disposer les décors choisies- il est possible que vous ayez besoin d'un peu plus de chocolat blanc.*

Rendement : pour 40 morceaux/ j'en ai obtenu 24 d'environ 1 c. à soupe/ 15 ml chacun

Source : La recette de maman

<https://larecettedemaman.com/truffes-au-chocolat-blanc/>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mardi 26 mars 2024

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2024/03/truffes-au-chocolat-blanc.html>