

Truffes du temps des fêtes, chocolat noir, COCO

Recette pour 4 personnes



Description

Quelques truffes chocolat coco

Ingrédients

Truffes chocolat coco (Ganache)

- 1 Tasse(s) Crème 35% à cuisson
- 1.50 Tasse(s) Chocolat noir
- 1 Cuil. à soupe Beurre

Finitions (enrobage)

- 2 Tasse(s) Chocolat au lait
- 3 Tasse(s) Noix de coco râpée non sucrée

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**

Ganache

Faire bouillir la crème, puis la verser sur le chocolat noir haché dans un bol, mélanger délicatement en ajoutant le beurre. Une fois tout bien fondu, versez la ganache dans un plat ou récipient vous permettant d'avoir une épaisseur d'au moins 2 pouces. Placez la ganache dans le frigo, cette dernière doit durcir suffisamment. Ensuite, à l'aide d'une petite cuillère à glace, réaliser des boules de ganache. Les disposer sur un plateau avec papier cuisson, puis les garder au congélateur.

Finitions

Placez le chocolat au lait sur un bain-marie, à feu doux. Une fois le chocolat à température pièce, roulez les boules de ganache entre vos doigts enduit de chocolat. Une fois la boule bien recouverte de chocolat au lait, la rouler dans la noix de coco râpée. Vous pouvez les conserver dans le réfrigérateur ou le congélateur dans une boîte Starfrit avec le couvercle.

Bon appétit!