



Truffes à la Russe

- Par [vision-plaisir](http://vision-plaisir.fr)

Le caractère du chocolat en version Sibérienne.

Ingrédients:

- 90 g de [chocolat noir](#)
- 150 g de chocolat râpé
- 15 cl de crème fouettée
- 3 cuillère à soupe de sucre glace
- 1 cuillère à soupe de rhum
- 8 g de beurre de cacao (facultatif)
- 175 g de [chocolat noir](#) couverture pour enrobage

Pour 20 truffes

Réalisation de la recette:

Fondre les 90 g de [chocolat noir](#) au **bain-marie**. Quand votre chocolat est totalement fondu, le sortir du bain-marie et **monter la crème liquide au batteur**. Incorporer votre crème dans



le chocolat fondu. Bien **mélanger au fouet**. Laisser refroidir à température ambiante pendant 5 minutes.

Ajouter au chocolat le sucre glace, bien mélanger et laisser 5 minutes. Votre chocolat va devenir une pâte moyennement dure. La mettre dans une **poche à douille** et coucher des crottes de chocolat. Vous devez réaliser environ 20 pièces ou moins pour les plus gourmands. Mettre **vos truffes** au réfrigérateur pendant environ 1 heure. Pendant ce temps, faire fondre les **175 g de chocolat** de couverture et ajouter 8 g de **beurre de cacao facultatif**. Le beurre de cacao apporte une légère fluidité à votre chocolat mais reste facultatif. Sortir vos truffes de chocolat, les tremper dans le chocolat fondu à l'aide d'un **cure-dent** pour les **enrober**. Si vous trouvez que vos truffes sont trop molles, vous pouvez les passer au grand froid « dans le congélateur » pendant 30 minutes. **Cela facilitera le trempage**. Les déposer sur un papier de cuisson après trempage dans le **chocolat noir fondu** et attendre 5 minutes avant de les rouler dans le chocolat râpé. Il faut les rouler dans le chocolat avant qu'elles deviennent sèches.



© vision-plaisir