



Les truffles au chocolat

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

La gourmandise est un vilain défaut ! A votre avis ?

Ingrédients:

- 650g de chocolat noir
- 200g de crème liquide entière
- 300g de beurre doux
- 50g d'alcool (whisky-cognac-rhum-kirsch)

Pour le trempage:

- 500g de chocolat noir (couverture)
- 50g de cacao en poudre

Recette	10-15
pour:	personnes



Réalisation:

Concasser le chocolat noir dans un récipient et le mettre à fondre au bain-marie doucement. Dans une casserole, verser la crème liquide et faire bouillir pendant 3 à 4 minutes. Ensuite laisser refroidir jusqu'à une température comprise entre 35 et 40°C. **Verser la crème sur le chocolat** et travailler au fouet jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Laisser refroidir le chocolat jusqu'à une température d'environ 20°C. Pendant ce temps, **fouetter le beurre mou jusqu'à son blanchiment**. Incorporer petit à petit au mélange chocolat - crème dont la température est aux alentours de 20°C. Une fois avoir tout mélangé, **ajouter l'alcool et bien mélanger** jusqu'à obtenir une préparation bien lisse. A ce stade, l'appareil à truffes est prêt pour utilisation. Utiliser une poche à douille avec une douille unie n°8 ou 10. Réaliser des boules sur une feuille de cuisson disposée sur une plaque.

Astuce : il est préférable de mettre votre plaque de cuisson dans le congélateur et réaliser vos boules dans un endroit frais. Car **l'appareil à truffes est sensible à la chaleur**. Vous pouvez réaliser vos boules de chocolat avec une cuillère à café. Les mettre dans le réfrigérateur pendant environ 2 à 3 heures.

Cela permet le **raffermissement du chocolat**. Une fois les truffes bien froides, les tremper dans du **chocolat noir fondu**. Cette action doit être faite rapidement pour ne pas risquer de faire fondre les truffes. Les disposer ensuite dans le **cacao en poudre**.

Les truffes seront stockées dans un endroit frais. Il est préférable de les consommer bien froides en les plaçant dans le réfrigérateur 2 heures avant leur consommation.





Recette de www.vision-plaisir.fr

