



Confiseries, friandises, chocolats

Truffes croquantes acidulées



24h30 **20 min** **10 min** **24h** **352**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour les truffles

200 g **Chocolat noir**
10 cl **Crème liquide
(fleurette)**
20 g **Beurre**
30 g **Gingembre confit**

Ingrédients pour le croquant

150 g **Noix de pécan**
2 c. à soupe **Sucre roux**

Étape 1

Préparation de la base

- 1 Casser le chocolat en petits morceaux et les mettre dans un saladier.
- 2 Mettre la crème et le beurre dans une casserole. Porter à ébullition.
- 3 Quand le contenu de la casserole est bouillant, éteindre le feu puis verser le chocolat. Mélanger jusqu'à obtention d'une consistance de mayonnaise.
- 4 Emincer puis hacher le gingembre.
- 5 Mélanger le gingembre à la pâte au chocolat, puis mettre le tout au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Étape 2

Préparation du croquant acidulé

- 1 Hacher grossièrement les noix de pécan.
- 2 Faire griller les morceaux de noix de pécan à la poêle.
- 3 Ajouter le sucre roux et laisser caraméliser rapidement.
- 4 Laisser refroidir puis hacher finement.

Étape 3

Réalisation des truffes

- 1 Prélever une cuillère à café de pâte au chocolat, puis la rouler entre les paumes des mains pour façonner une petite boule.
- 2 Dès qu'une boule est formée, la rouler dans les copeaux de noix de pécan.
- 3 Recommencer jusqu'à épuisement des ingrédients.

Étape 4

Dressage

- 1 Réserver au frais avant de servir.