

Truffes noires au nougat



Pour 28 truffes

 30 minutes

 5 minutes > Moyen

INGRÉDIENTS

Truffes : 225 g de chocolat noir haché finement

1/2 tasse de crème 35 %

3 cuillère à soupe de miel

1/4 c. à thé d'extrait d'amandes

3 c. à soupe de beurre non salé

1/2 tasse de nougat dur haché finement au robot culinaire (75 g)

Enrobage :

115 g de chocolat noir, haché

3/4 tasse de poudre d'amandes, grillée ou 375 ml (1 tasse 1/2) de

nougat dur haché finement au robot culinaire (environ 325 g)

1 - Placer le chocolat dans un bol. Réserver. Dans une casserole, porter à ébullition la crème et le miel. Retirer du feu et ajouter l'extrait d'amandes. Verser sur le chocolat. Laisser fondre 1 minute sans remuer.

2 - À l'aide d'un fouet, mélanger jusqu'à ce que la ganache soit lisse. Ajouter le beurre et mélanger jusqu'à ce que ce soit lisse et homogène. Ajouter le nougat.

3 - Transvider dans un plat d'environ 20 cm pour que la ganache refroidisse plus rapidement. Couvrir et réfrigérer de 2 à 3 heures ou jusqu'à ce que la ganache soit ferme mais malléable.

4 - Tapisser une plaque de cuisson de papier parchemin. Avec une cuillère,

prélever 15 ml (1 c. à soupe) de ganache pour chaque truffe et façonner en boule dans la paume de la main. Déposer sur la plaque et réfrigérer environ 15 minutes.

Enrobage

5 - Dans un bol au bain-marie, fondre le chocolat et laisser tempérer. Déposer la poudre d'amandes ou le nougat haché dans une assiette. Réserver.

Pour cette étape, porter un gant en latex si désiré. Tremper légèrement une truffe dans le chocolat et la faire rouler dans la main pour bien l'enrober d'une fine couche de chocolat. Rouler la truffe dans la poudre d'amandes ou le nougat haché et déposer sur la plaque.

Laisser prendre 3 heures ou toute une nuit. Répéter avec le reste des truffes.