

Recette SUCRÉE

Nombre de personnes : 6 - Temps de préparation : 2 h

Cuisson : 15 mn - Difficulté : Facile



Truffles au chocolat des tropiques

> Préparation

- Faire fondre le chocolat au bain-marie.
- Ajouter ensuite le beurre Paysan Breton, la crème épaisse Paysan Breton et remuer jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Dans un récipient, mélanger les 3 jaunes d'œufs et le sucre glace. Verser le contenu de la casserole dans le récipient et mélanger avec une cuillère en bois.
- Recouvrir le récipient d'un film alimentaire et mettre au réfrigérateur pendant 1h30.
- Quand la pâte est assez dure, former avec les mains de petites boules. Rouler 1/3 des truffles dans la poudre de coco, 1/3 dans les amandes effilées et 1/3 dans les pistaches broyées.
- Replacer au frais avant de servir.
- Parsemer selon votre goût de zestes de combava ou de citron vert.

Astuce de paysan Breton : Mettre au coeur des truffles avant de les rouler, un morceau de banane, de letchis, d'ananas ou de mangue.

Ingrédients

- 300 g de chocolat pâtissier
- 3 jaunes d'œufs
- 125 g de crème épaisse Paysan Breton
- 50 g de beurre doux Paysan Breton
- 70 g de sucre glace
- 100 g de noix de coco râpée
- 100 g d'amandes effilées et grillées
- 100 g de pistaches grillées et broyées