



Truffes au coureur des bois : facile et délicieux!

[DESSERTS](#) - [NOËL](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 24

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 10 MIN

TEMPS DE REPOS : 3H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

Ingrédients pour faire approximativement 24 truffles

- 225 g. de chocolat mi-amer (une boîte de chocolat Baker au complet)
- 2 jaunes d'œufs
- 2 c. table de beurre ramolli
- 2 c. table de crème 35%
- 1/3 tasse d'amandes moulues
- 2 c. table de Coureur des bois (ou du Grand Marnier, Baileys au caramel salé, Tia Maria etc choisir une sorte que vous aimez en matière de goût et laissez aller votre imagination!)

Ingrédients pour la couverture

Au choix :

- poudre de cacao
- coconut
- paillettes
- feuilles d'or pour pâtisserie
- noix concassées
- cannes de bonbon concassée

Préparation

1. Au bain-marie, faire fondre le chocolat.
2. Retirer du bain-marie lorsque fondu et ajouter tout les ingrédients. Bien mélanger.

3. Réfrigérer pendant quelques heures pour faire durcir la préparation.
4. Faire des boules et rouler dans la couverture de votre choix. Ici, on a opté pour le coconut et la poudre de cacao.

Les truffes se conservent 2 semaines au frigo ou 3-4 mois au congélateur.