

Temps de cuisson :

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion : 24 truffles



Truffles au coureur des bois

Ingrédients :

- 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.

Ingrédients pour la couverture (Au choix)

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

Marche à suivre :

1. Au bain-marie, faire fondre le chocolat.
2. Retirer du bain-marie lorsque fondu et ajouter tous 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 truffles se conservent 2 semaines au frigo ou 3-4 mois au congélateur.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2015/12/truffles-au-coureur-des-bois-facile-e.html>