



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 30mn

TRUFFES A LA NOUGATINE

INGREDIENTS:

500 g de chocolat noir
250 g de crème liquide
1 bâton de vanille
100 g de beurre
120g de sucre semoule
80 g d'amandes effilées

METHODE :

Les truffes à la nougatine sont une pure merveille. Imaginez le moment où vos papilles ne savent plus que choisir entre le fondant intérieur de la truffe et le croquant de ses éclats de nougatine. C'est cet instant précis qui provoque le rappel de la gourmandise.

Il faut commencer par faire la nougatine. Pour cela, faites un caramel avec le sucre semoule, en le faisant fondre et colorer (caramel) petit à petit dans une casserole assez grande sur un feu moyen. Lorsque que le sucre est complètement caramélisé, ajoutez en seule fois les amandes effilées et mélangez à l'aide d'une spatule en bois. Ensuite, versez le tout sur un plan de travail préalablement huilé (légèrement !), travaillez la masse pour qu'elle refroidisse un peu, puis étalez cette nougatine sur 1mm d'épaisseur à l'aide d'un rouleau huilé également. Laissez refroidir.

Pour la ganache chocolat, coupez la gousse de vanille dans le sens de la longueur et mettez les deux moitiés ainsi obtenues dans la crème. Remuez et portez le tout sur un feu moyen.

Lorsque la crème est à ébullition, retirez les deux bâtonnets de vanille, et grattez les petits grains se trouvant à l'intérieur à l'aide d'un petit couteau, puis les mettre dans le lait.

Faites fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie, puis versez la crème dessus.

Mélangez, ajoutez le beurre et coupez en petits morceaux, mélangez à nouveau à l'aide d'un fouet, puis lorsque cette préparation est homogène, ajoutez la nougatine que vous aurez pilée afin d'obtenir des petits morceaux. Remuez et mettez cette préparation au réfrigérateur afin qu'elle refroidisse et durcisse.

Une fois que la pâte à truffes est suffisamment ferme pour former des boules, retirez-la du froid puis à l'aide d'une cuillère à café, prélevez de petites quantités de pâte et formez des petites boules dans le creux de vos mains que vous aurez préalablement saupoudrées de cacao en poudre afin qu'elles ne collent pas. Au fur et à mesure, disposez vos truffes bien à plat sur un plateau.

Une fois la totalité des truffes formées, remettez-les au froid.

Au bout d'une heure, sortez-les du réfrigérateur, puis les rouler dans le cacao en poudre.

Répétez cette dernière étape une seconde fois avant de les disposer sur un petit plateau à servir.

En route pour le festival des arômes cacao ! La compagnie « Gourmandise » vous invite à déguster ces délicates friandises au chocolat et à les partager avec vos proches. N'oubliez pas que le Chef c'est Vous !