



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

TEMPS DE PREPARATION: 30mn

TRUFFES AU WHISKY

INGREDIENTS:

500 g de chocolat noir
100 g de crème liquide
50 g de praliné
150 g de whisky

METHODE :

Une petite douceur ne serait pas de refus ! Ces truffes au whisky mélangent la force de caractère d'un bon whisky et la douceur d'un arôme chocolat. Très facile à réaliser, leur pouvoir de séduction est sans limites.

Commencez par faire chauffer la crème sur un feu doux. Faites fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie, puis ajoutez le praliné. Mélangez à l'aide d'une spatule, puis versez la crème dessus lorsqu'elle est à ébullition.

Mélangez, puis ajoutez le whisky pour finir. Lorsque cette préparation est terminée, mettez-la 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, puis 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.

Régalez-vous de ces délicieuses friandises au chocolat et partagez ce moment de bonheur en famille ou entre amis.