





Truffes de luxe

 40 min + 2½ h de repos  sans gluten

Pour env. 50 pièces

2 dl de crème entière
600 g de Couverture
Drops noirs
(Betty Bossi, 50% de cacao)
2 c. s. d'eau-de-vie
de framboise, de kirsch
ou de crème

Porter la crème à ébullition dans une casserole, éloigner du feu. Ajouter les Couverture Drops, laisser fondre en remuant. Incorporer délicatement l'eau-de-vie de framboise. Laisser prendre la masse env. 2 h à température ambiante.

Mettre la masse dans une poche à douille lisse (Ø env. 10 mm). Dresser des petits tas Ø env. 2 cm sur du papier cuisson, laisser prendre env. 30 min au réfrigérateur.

3 c. s. de noisettes moulues
2 c. s. de cacao en poudre
2 c. s. de sucre glace

Faire griller les noisettes à sec dans une poêle, mettre dans une assiette creuse, laisser refroidir. Mettre le cacao en poudre et le sucre glace séparément dans une assiette creuse.

Décoller les petits tas de masse au chocolat du papier cuisson, rouler rapidement dans les mains, passer dans les noisettes, le cacao ou le sucre glace.

Conservation: dans une boîte hermétique, env. 2 semaines dans un endroit frais (pas dans le frigo) à l'abri de la lumière.

Pièce: 82 kcal, lip 5 g, glu 8 g, pro 1 g