

+ Truffes au chocolat noir

Mise en place et préparation: env. 25 min
Mise au frais: au moins 2 h
Pour env. 30 pièces

1 dl de crème entière

verser dans un bol à parois minces. Placer le bol au-dessus du bain-marie légèrement frémissant, en évitant le contact avec l'eau. Chauffer la crème

250 g de chocolat noir, concassé

ajouter, remuer au fouet jusqu'à ce que le chocolat ait fondu, poser le bol dans un bain-marie froid

1 c. à soupe de cognac

incorporer, mélanger avec les fouets du batteur électrique jusqu'à refroidissement et obtention d'un chocolat plus ferme. Etaler la masse sur une épaisseur d'env. 1½ cm sur un papier cuisson, réserver au moins 2 h à couvert au frais

40 g de cacao en poudre

verser dans une assiette creuse. Couper la masse en dés d'env. 1½ cm avec un couteau rincé à l'eau bouillante, tourner dans le cacao en poudre

Conservation: dans une boîte bien fermée au réfrigérateur, en intercalant du papier cuisson, env. 1 semaine.

Par pièce: lipides 4 g, protéines 1 g, glucides 5 g, 263 kJ (63 kcal)

Chocolat suisse

La première fabrique industrielle de chocolat suisse a été fondée en 1819. Entre 1890 et 1920, les manufactures de chocolat suisses ont connu leur première époque florissante et depuis, elle ont acquis une renommée mondiale grâce à leurs produits du plus haut niveau. Les Suisses aussi aiment le chocolat! Tandis que les Romands l'apprécient amer, les Suisses alémaniques préfèrent le chocolat au lait.

