

TRUFFES À LA PISTACHE

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 h 15 min.

Ingrédients:

- PISTACHES	50g décortiquées
- SUCRE SEMOULE	60g
- EAU	30g
- BEURRE DE CUISSON	45g
- CHOCOLAT FONDANT	250g
- CREME FRAICHE	50g
- COGNAC	2 c à café
- POUDRE DE CACAO	pour enrober les truffes



Recette:

- Préchauffez le four à 180°C. Faites-y dorer les pistaches pendant 10 minutes. Laissez refroidir.
- Dans une casserole, faites fondre le sucre dans l'eau jusqu'à obtention d'un sirop doré. Retirez du feu puis ajoutez les pistaches. Mélangez bien.
- Disposez-les sur du papier sulfurisé huilé pour refroidir. Puis concassez-les avec un maillet, après les avoir mises dans un sachet plastique alimentaire.
- Dans un plat, placez le chocolat concassé et le beurre en noisettes. Faites fondre au micro-onde pendant environ 2 min 30sec en remuant de temps en temps. Vous devez obtenir une crème de chocolat.
- Ajoutez alors la crème et le Cognac. Mélangez intimement.
- Incorporez alors les pistaches concassées finement au chocolat. Couvrez avec un film plastique et laissez reposer pendant 45 minutes au frigo.
- Formez à l'aide d'une cuillère une petite noix de chocolat aux pistaches, roulez-la dans vos paumes et passez-la dans la poudre de cacao.
- Remplacez les truffes ainsi formées au frigo pendant 1 heure.
- Dégustez ces truffes avec une bonne tasse de café.

Remarque:

Pour environ 35 à 40 truffes