

Truffes au Café, Chocolat au Lait et Noix

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 3 h 30 min

Ingrédients:

- CRÈME FRAICHE	90 ml
- CHOCOLAT AU LAIT	300g
- CAFÉ SOLUBLE	1 c à soupe
- CERNEAU(X) DE NOIX	25g
- POUDRE DE CACAO	

Recette:

- Concassez assez finement au robot mixeur les cerneaux de noix.
- Faites chauffer la crème avec le café soluble en remuant jusqu'à ce que le café soit dissous.
- Portez ensuite à ébullition.
- Concassez le chocolat en morceaux, mettez-les dans un bol.
- Versez la crème-café chaude par-dessus.
- Placez le bol au bain-marie et faites fondre le chocolat en remuant.
- Incorporez les noix.
- Versez le mélange au chocolat fondu dans un plat tapissé de papier cuisson et placez au frigo pour 2 à 3 heures.
- Démoulez la préparation, retirez le papier cuisson.
- Découpez la masse en truffes rectangulaires puis à l'aide de 2 fourchettes, passez-les dans le cacao.
- Réservez au frigo jusqu'au moment de la dégustation.

Remarque:

Pour 30 pièces.

