

DFM 930 CHAUD DEVANT 2018
« Les Bons Petits Plats de Francette »
TRUFFES CROUSTILLANTES CHOCOLAT-PRALINE

Préparation : 20 min, Repos : 3h 15, Cuisson : 5 min. Pour 20/30 pièces

Il vous faut : 200g de chocolat praliné, 125g de crêpes dentelle, 50g de pâte de noisette sucrée ou de pâte de praline, 2 cuillères à soupe de cacao amer en poudre.

Émiettez grossièrement les crêpes dentelle. Hachez le chocolat et faites-le fondre dans une casserole au bain-marie. Retirez du bain-marie et ajoutez la purée de noisettes sucrée. Laissez tiédir puis ajoutez les miettes de crêpes dentelle et mélangez délicatement.

Couvrez la préparation de film et placez-la au réfrigérateur pendant 3h au moins.

Prélevez des noix de préparation avec une petite cuillère à café puis donnez-leur une forme de petite boule en les roulant une par une entre les paumes des mains. Roulez-les ensuite dans le cacao en poudre.

Conservez les truffes au réfrigérateur, dans une boîte. Consommez-les rapidement car les crêpes dentelle qui donnent aux truffes leur texture croustillante auront tendance à ramollir.