

## MES TABLES DE FETES



### Truffles et palets aux noix

#### Ingrédients

##### Les truffles

- 250 g de chocolat de bonne qualité
- 125 g de crème
- 50g de beurre
- 50g de pralin

Dans une casserole faire bouillir la crème 1 minute environ, hors du feu faire fondre le chocolat dans la crème, ajouter le beurre, lisser et laisser tiédir. Ajouter le pralin et bien mélanger. Mettre au frais jusqu'au lendemain pour que la ganache durcisse. Le lendemain sortir la ganache du froid, préparer une assiette contenant du cacao amer en poudre type Suchar ou Van houten amer, à l'aide d'une petite cuillère former des boules que vous roulez dans le cacao amer. Enlevez l'excédent de cacao en les secouant légèrement avant de placer vos truffles dans des caissettes en papier.

##### Les palets

- 250 g de chocolat noir de bonne qualité
- 50 g de beurre
- un peu de crème (environ 1 c à soupe)
- 1 c à café de cannelle en poudre
- 1 bonne pincée de piment doux (environ 1/4 de c à café)
- quelques cerneaux de noix

Au bain marie faire fondre le chocolat, tempérer avec le beurre et un peu de crème pour obtenir un mélange lisse et brillant. Ajouter les épices et bien lisser. Verser le chocolat dans des minis alvéoles rondes en silicone et mettre au froid. Avant que le chocolat durcisse trop garnir le dessus d'un cerneau de noix en enfonçant légèrement. Mettre au froid jusqu'au lendemain.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>