

# Truffes

## Truffes au chocolat blanc

200 g de crème fraîche très épaisse  
180 g de chocolat blanc - 30 g de sucre glace  
Noix de coco



Faire fondre au bain marie (4 à 5 mns) ou au micro ondes (1mn).  
Laisser refroidir au frigo (voir ½ h au congélateur).  
Former les truffes et enrober de noix de coco. Mettre au frais.



## Truffes Shrubbe orange



125 g de chocolat noir  
1 jaune d'œuf  
50 g de beurre salé  
1,5 câs de sucre  
1 câs de lait  
1,5 câs de Shrubbe orange  
Cacao amer

Faire fondre au bain marie ou au micro ondes le chocolat et le beurre. Ajouter l'œuf, le sucre, le lait et le Shrubbe.  
Laisser refroidir au frigo. Former les truffes et les enrober de cacao amer. Mettre au frais.



## Trucs et astuces

Sucre glace : remplacez par du sucre semoule (de canne) et passer-le au moulin à café (ou robot).

## Truffes au chocolat de communion

1 boîte de lait concentré sucré de 400 ml  
4 câs de chocolat en poudre de communion  
10 g de beurre salé

Faire fondre, dans une casserole le chocolat et le lait concentré sucré. Porter à ébullition et cuire sur feux très doux sans cesser de remuer. Réduire jusqu'à ce que le mélange devienne épais et se détache de la paroi. Ajouter le beurre. Laisser refroidir au frigo. Former les truffes et les enrober de chocolat de communion. Mettre au frais.



## Truffes au caramel au beurre salé

250 g de caramel au beurre salé  
200 g de chocolat noir - Cacao amer



Faire fondre au bain marie ou au micro ondes le chocolat et le caramel au beurre salé. Laisser refroidir au frigo.

Former les truffes et les enrober de cacao amer.



Faire fondre chocolat + beurre.

Ajouter œuf, sucre et coco (rapé + essence).  
Laisser refroidir. Former les truffes et les enrober de coco. Mettre au frais.

100 g de beurre  
200 g chocolat noir  
4 câs sucre glace  
1 œuf  
100 g coco râpé  
1 câc essence coco



**Manger ! Bouger !**