



Les truffes à la fleur d'oranger

Recette pour 24 truffes. Cuisson : 2 min. Préparation : 15 min. Frais : 4 à 6 h.

Ingrédients

Chocolat blanc : 200 g
Crème liquide : 50 g
Vanille pure : 1 c. à moka, en poudre
Eau de fleur d'oranger : 5 c. à soupe

Sucre glace

Matériel

une balance ménagère
une petite casserole
une petite cuillère
une petite assiette creuse



Réalisation > les truffes

1. Faire fondre dans une casserole le chocolat blanc et la crème. Ajouter la vanille en poudre et l'eau de fleur d'oranger.
2. Lisser le tout à la cuillère en bois et réserver au frais au moins 6 heures.
- mais pas au réfrigérateur -

Réalisation > l'enrobage couleur neige

3. Prélever à la petite cuillère des boules de pâte de chocolat et les façonner aux doigts. Les rouler une à une dans le sucre glace.

Conservation

Pour qu'elles soient au meilleur de la dégustation, il est conseillé de les laisser rafraîchir avant dégustation. Pas au réfrigérateur... mais dans un lieu frais et sans odeur. Si vous les conservez à température ambiante, vous risquez de voir le chocolat fondre sous vos doigts en les dégustant...

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com