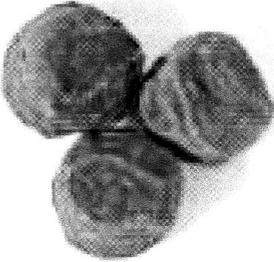


LA RECETTE

TRUFFES CHOCOLATÉES AUX CHÂTAIGNES

Une bonne truffe chocolatée avec un délicat parfum de châtaignes ramassées au cours d'une balade en forêt, ça vous tente, oui, alors c'est parti...



Ingrédients

2 bonnes cuillères à soupe de crème fraîche
85 gr de chocolat
100 grammes de châtaignes
du lait (selon le nombre de châtaignes)
30 grammes de beurre
200 gr de farine
65 grammes de sucre glace
du chocolat en poudre ayant un parfum très prononcé

Recette

Il faut d'abord préparer la châtaigne...

- * Incisez les châtaignes pour enlever leur peau dure.
- * Plongez-les dans une casserole d'eau bouillante pendant 4 minutes.
- * Égouttez-les et rincez-les à l'eau froide.
- * Épluchez la peau de l'amande.



Votre châtaigne est prête à être cuisinée maintenant.

- * Faites cuire les châtaignes dans du lait, puis passez-les dans un tamis très fin, ou au mixer, pour obtenir une purée.
- * Dans une poêle anti-adhésive au bain-marie, mélangez délicatement la crème fraîche, le chocolat (râpez-le au préalable) et le beurre.
- * Faites fondre en remuant sans cesse jusqu'à obtenir une pâte lisse et onctueuse, puis retirez du feu, mais laissez la casserole dans la chaleur du bain-marie.
- * Incorporez la purée de châtaignes, puis le sucre glace. Mélangez vigoureusement l'ensemble pour obtenir une préparation homogène. Placez 24 heures au réfrigérateur, dans un récipient couvert.
- * A l'aide d'une cuillère, prélevez des petites boulettes de pâte et roulez-les pour obtenir une truffe de la taille d'une noix. Ceci fait, roulez chaque truffe dans du cacao ou du chocolat en poudre.

Les truffes sont bien meilleures si on les consomme fraîches. On peut varier leur goût en remplaçant le cacao par de la noix de coco râpée, des copeaux de chocolat blanc...

Bon appétit !