

Truffles façon bounty



Pour une vingtaine de truffles environ :

- 1 tablette de chocolat noir à pâtisser (200 g)
- 2 c. à soupe de crème fraîche (environ 115 g)
- 170 g de fromage blanc 3% mat gr
- 1 sachet de noix de coco en poudre (125 g)
- 1 pique à brochette et un peu d'eau (le fond d'un verre)

Gardez un peu de noix de coco pour la déco (environ 13 g).

Mélangez la poudre de noix de coco avec le fromage blanc et la crème fraîche. Faites des boules avec la noix de coco en les modulant doucement avec dans la paume des mains (pour que ce soit plus facile, vous pouvez faire durcir un peu la préparation en la plaçant au frigo 1h ; vous également pouvez utiliser une cuillère à café pour doser et faire des boules de la même grosseur). Placez au congélateur 45 min.

Faites fondre le chocolat au bain-marie avec un peu d'eau. Il doit être lisse et brillant.

A l'aide de deux cuillères à café, roulez les boules délicatement une à une dans le chocolat et déposez-les sur une assiette. Parsemez de reste de noix de coco sur le chocolat encore tiède.

Laissez refroidir 3 heures minimum au réfrigérateur afin que le chocolat durcisse à nouveau.