

Truffles cœur pâte d'amande

100 gr de chocolat noir
20 gr de beurre mou
1 jaune d'oeuf
1 càc de sucre glace
1 càs de coulis de framboise
45 gr de pâte d'amande nature
Cacao amer pour l'enrobage

Pâte à truffe :

Faites fondre le chocolat au bain-marie, bien le lisser
Hors du feu, ajoutez dans le chocolat tiédi, le beurre mou en petits morceaux, bien mélanger,
ajoutez le jaune d'oeuf et le sucre glace
Quand l'ensemble est bien homogène, ajoutez alors le coulis de framboises
Chemisez un petit plat carré de film alimentaire
Tassez et laissez au frais plusieurs heures (j'ai fait le soir pour le lendemain après-midi)

Sortez la pâte à truffe du frais, ainsi que la pâte d'amande

Ôtez le film alimentaire, faites des "carrés" de pâte à truffes d'environ 10/12 gr chacun

A côté, façonnez des boulettes de pâtes d'amande d'environ 5 gr chacune

C'est là où il faut bien suivre :

j'ai mis des gants alimentaires, puis j'ai posé un morceau de pâte de truffe sur un film (assez grand pour recouvrir le morceau) avec un rouleau à pâtisserie aplatir le carré de pâte à truffe, déposez au milieu (à peu près) une boulette de pâte d'amande, enrobez celle-ci de chocolat, pincez pour fermer, puis roulez le morceau entre vos paumes pour l'arrondir.

Préparez ainsi toutes vos truffes

Dans un plat assez grand, déposez le cacao amer, roulez les truffes dedans, déposez sur un papier sulfurisé et entreposez au frais (vous pouvez ajoutez avec un pinceau très fin des paillettes d'or alimentaire)