

TRUFFES CHOCOLAT MARRONS (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette des [Créations de Mumu et autres Gourmandises ...](#)

Ingrédients :

- 125 g de beurre
- 200 g de chocolat noir
- 300 g de crème de marron
- 1 c à s de cacao en poudre type Vanhouten + pour la présentation

Préparation :

- Mettre dans le bol, le chocolat cassé en morceaux,
- puis le pulvériser en poudre 5 secondes à vitesse 10
- Ajouter le beurre en tranches fines...
- Puis programmer 3 minutes à 40°C vitesse 2
- à la sonnerie, racler les parois du bol à l'aide d'une spatule
- puis programmer 1 minute à 60°C vitesse 2
- Le chocolat doit être totalement fondu dans le beurre, il ne doit pas y avoir des granulés... si non poursuivre 1 minute de plus.
- Ajouter la cuillère à soupe de cacao et la crème de marron
- puis mixer 30 secondes à Vitesse 5
- Verser dans un saladier, filmer et mettre au frigo au moins 2 heures
- pour que la texture s'épaississe et fige afin que l'on puisse réaliser les truffles par la suite.
- Réaliser des boulettes, pas trop grosses, en les roulant entre les mains
- puis les rouler dans la poudre de cacao...
- Conserver au frigo, et les sortir 30 minutes avant de déguster

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2020

<http://thermominoux.over-blog.com>