

# 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>