Truffes au chocolat noisettes

Pour une dizaine de truffes

Ingrédients

- 200 gr de chocolat noir
- 70 gr de purée de noisettes ou de noisettes entières
- Cacao en poudre pour l'enrobage

Étapes

1. Si vous avez acheté des noisettes entières pour faire vous même votre propre purée de noisettes, je vous propose de les torréfier légèrement ce qui apportera un côté plus gourmand à la truffe (prévoyez plus de noisettes afin d'avoir suffisamment de matière à mixer, dans votre blender).
2. Préchauffez votre four à 200°C.
3. Sur une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé non-blanchi, déposez les noisettes et enfournez pendant une dizaine de minutes jusqu'à ce que les noisettes soient dorées.
4. Pendant ce temps-là, faites fondre votre chocolat au bain marie.
5. Dès que vos noisettes ont torréfié, sortez-les du four et mettez-les dans un torchon propre pour retirer leur peau. En les frictionnant les une contre les autres, torchon fermé, la peau se retira toute seule.
6. Placez les noisettes dans un blender suffisamment puissant et mixez le tout jusqu'à obtenir une purée de noisettes suffisamment lisse. Pas besoin d'ajouter de liquide. Si vous n'arrivez pas à les mixer correctement, soit votre blender n'est pas suffisamment puissant, soit vous devez ajouter plus de noisettes pour avoir plus de matière première par rapport à la taille du contenant.
7. Dès que votre purée de noisettes est prête, mélangez-la au chocolat fondu afin d'obtenir une texture bien homogène (j'ai mixé le mélange à nouveau au blender).
8. Versez le tout dans un contenant hermétique en verre rectangulaire et laissez reposer au réfrigérateur 2 heures.
9. Dans un petit bol, mettez un peu de cacao en poudre.
10. Sortez le mélange et attendez au moins 20 minutes. Avec une cuillère à café venez faire des petites boules.
11. Enrobez-les de cacao en poudre, contenu dans le petit bol.
12. Elles sont prêtes à être dégustées !

Notes

1. Si vous le souhaitez, vous pouvez remplacer la purée de noisettes par de la poudre de noisettes, que vous pourrez aussi faire torréfier.
2. N'hésitez pas à être créatif avec les saveurs. Si vous souhaitez ajoutez des épices (cannelle, noix de muscade ou même du poivre de Sichuan) ou sinon des zestes d'orange.
3. De même pour la poudre de cacao, vous pouvez la remplacer par de la noix de coco râpée ou des brisures de noisettes.

© SAVOASIS - Tous droits réservés. Ce document est réservé à un usage personnel et ne peut être reproduit, distribué ou diffusé sans autorisation écrite préalable.