

Notre lait Our milk



Chef  Thierry



Recette du chef **Thierry Deletrez**

À table :

Donne environ 40 truffles

Coût : Moyen à élevé

Degré de difficulté : Facile

En cuisine :

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 2 minutes

Temps de repos : 15 à 30 minutes

Truffles au chocolat

Au marché :

500 g de chocolat mi-sucré

330 ml (1 ⅓ tasse) de crème 35 % de la Laiterie de l'Outaouais

65 g de beurre

Noix de coco

La recette :

- Faire bouillir la crème.
- Verser sur le chocolat (pépite ou haché).
- Bien mélanger et ajouter le beurre. Bien mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à obtention d'un appareil homogène, tout le chocolat doit être fondu.
- Étaler sur une plaque et réfrigérer.
- Quand le mélange a durci, façonner en petites boules et rouler dans la noix de coco.
- Vous pouvez aussi les rouler dans autre chose comme des noix, du cacao, etc.

Astuce du chef :

L'utilisation d'une balance est nécessaire pour peser le chocolat et le beurre.

 Laiterie de
l'Outaouais

notrelait.quebec