



Cuisine et
dépendances

Truffes au chocolat et speculoos



Les truffes, c'est vraiment la gourmandise de Noël facile à réaliser en peu de temps et avec peu d'ingrédients. Voilà une version revisitée des truffes en chocolat que j'ai relevée chez [Marcia Tack](#), sur laquelle j'ai instantanément flashée et réalisée : j'ai beaucoup aimé le goût de speculoos mélangé à celui du chocolat au lait.

Ingrédients (pour 10 bouchées)

- 180 g de chocolat au lait
- 5 speculoos
- 2 cuil à soupe de pâte de speculoos
- 1 cuil à soupe de tahin (pâte de sésame)
- 50 ml de crème fraîche

Préparation :

Couper le chocolat au lait en dés et le faire fondre : au bain-marie ou 2 min au micro-ondes, avec une cuil à soupe d'eau. Dès que les dés sont fondus, ajouter la crème fraîche et mélanger pour obtenir une pâte lisse et brillante.

Ajouter le tahin et la pâte de speculoos. Mélanger le tout pour obtenir une pâte homogène (si le chocolat fige, repasser quelques secondes au micro-ondes).

Placer au moins 30 min au réfrigérateur.

Passer les biscuits speculoos au mixeur pour obtenir une chapelure fine. Lorsque la pâte est ferme, prélever des petites boules de pâte à l'aide de deux cuillères à café. Les rouler dans la paume des mains et passer rapidement dans la chapelure de biscuits.

Réserver les truffes au frais (dans le bas du réfrigérateur par exemple). On peut les conserver une semaine.

Le 17 Décembre 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/12/17/22937454.html>