

# Truffes des îles (chocolat blanc, coco et rhum)

Encore un petit cadeau à offrir pour Noël? Alors régalez vos amis ou vos proches avec ces délicieuses truffes aux parfums des Caraïbes.



Truffes des îles (chocolat blanc, coco et rhum)

## Ingrédients (pour une quinzaine de truffes)

- 150 g de chocolat blanc (j'ai utilisé du chocolat blanc Valrhona Opalys)
- 70 g de crème de coco (attention pas de lait de coco qui serait trop liquide mais de la crème!)
- 20 g de crème fraîche liquide
- 30 g de beurre
- 6 cl de rhum
- noix de coco en poudre

## Préparation

- Hachez le chocolat à l'aide d'un couteau.



Hachez le chocolat à l'aide  
d'un couteau

- Versez la crème et le beurre dans un casserole et amenez à ébullition. Versez le mélange sur le chocolat et laissez reposer une minute puis mélangez à l'aide d'une maryse. Quand le mélange est homogène ajoutez le rhum. Placez au frais pendant 12 heures.



Versez la crème et le  
beurre dans un casserole et  
amenez à ébullition

- Prélevez un peu de la préparation à l'aide d'une cuillère à café et formez des petites boules entre vos mains (mettez des gants). Puis roulez les truffes dans

la poudre de noix de coco.



Formez des petites boules  
entre vos mains

- Ces truffes se gardent au frais dans une boîte hermétique.



Truffes des îles ( chocolat blanc, coco et rhum)