

Truffes des îles (chocolat blanc, coco et rhum)

Encore une 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 truffles se gardent au frais dans une boîte hermétique.



Truffles des îles (chocolat blanc, coco et rhum)