

Truffes au whisky

Recette des intérieurs

250g de chocolat noir pâtisserie de qualité et fort en gout

120g de crème UHT à 30%

36 g de glucose ou 1 cuillère à soupe de miel

50g de whisky ((bien respecter les proportions, SI SI il faut autant de whisky !!!)

50g de beurre pommade

Finition

Cacao Van Houten

Mode opératoire

Mettre le chocolat cassé en morceaux dans un bol (et chauffer au bain marie si besoin)

Mélanger crème et glucose (ou miel) dans une casserole et faire bouillir

Verser la crème chaude et le glucose dans le chocolat

A 30° incorporer le beurre

Incorporer le whisky progressivement

Mettre à refroidir et dès que la consistance le permet faire des boules à la poche ou à la cuillère et les déposer sur un papier sulfurisé (taille des boules = une bouchée)

Mettre au froid et attendre ...

Une fois l'étape 1 terminée et les boules bien refroidies, les reprendre une par une pour les façonner (la chaleur des doigts les ramollit et on peut les faire bien rondes)

Il ne reste plus qu'à les rouler dans le Van Houten et surtout patienter au moins 3 jours (boules au frigo dans une boîte ouverte...)

Elles seront encore meilleures (s'il en reste...) au bout d'une semaine

Bon appétit...