

Chocolats de Noël, façon truffes

Ingrédients

- 200 gr de noisettes
- 50 à 80 gr de sucre en poudre (selon chocolat)
- 200 gr de chocolat
- Enrobage au choix: sucre glace, noix de coco râpée, vermicelles de couleur, zestes de citron et d'oranges...

Préparation

- Dans le bol du robot, mixer les noisettes avec le sucre.
- Ajouter le chocolat en morceaux, et, mixer jusqu'à obtention d'une crème.
- Dans une assiette, mettre l'enrobage choisi soit sucre glace, noix de coco...
- Avec les mains froides, former des boulettes, et, les rouler dans l'enrobage.
- Conserver au frais.

Astuces du Chef

Proportions chocolat/sucre:

- avec 200 gr de chocolat à 52% mettre 50 gr de sucre
- avec 200 gr de chocolat à 70% mettre 80 gr de sucre
- avec du chocolat au lait ne pas mettre de sucre.