



Truffes au chocolat surprise

Recette de base :

6 carrés de chocolat mi-sucré (style *Baker's*)

¼ tasse de crème à cuisson 15%

Les ingrédients de la « surprise »

Les surprises :

Au <i>Mistelle de fraises</i>	Ingrédients : <ul style="list-style-type: none">- 50 ml de <i>Mistelle de fraises</i>- 1 tasse de fraises en petits cubes
À la confiture	Ingrédient : Une tasse de la confiture <i>Fantaisie Champêtre</i> de votre choix

Mode de préparation :

1. Hacher 6 carrés de chocolat en petits morceaux.
2. Préparer tous les ingrédients de la « surprise »
3. Dans une casserole, verser la crème et la faire chauffer jusqu'à ce qu'elle bouillonne. Fermer le feu.
4. Retirer la casserole. Incorporer les morceaux de chocolat. Brasser jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
5. Incorporer tous les ingrédients de la « surprise ». Brasser jusqu'à ce que ce soit bien mélangé.
6. Verser dans un bol et mettre au congélateur, pendant 45 minutes.
7. Une fois le temps écoulé, sortez le mélange du congélateur et façonner des boules d'environ 2 cm de diamètre.
8. Tremper les boules dans l'enrobage de votre choix.
9. Mettre au réfrigérateur 15 minutes. Déguster !

Choix d'enrobage :

- Vous pouvez, dans un bain marie, faire fondre du chocolat pour mieux y tremper les boules. Truc : utilisez une fourchette à fondue pour mieux les tremper dans le chocolat.
- Noix diverses
- Sucre en poudre
- Cacao
- Noix de coco hachée