



TRUFFES AU POIVRE DE SICHUAN

A savoir : préparez la ganache la veille. Les truffes se conservent 3 jours au réfrigérateur, placées entre des couches de papier sulfurisé et dans une boîte fermant hermétiquement. Le poivre de Sichuan a un goût légèrement poivré et citronné.



Ingrédients pour 20 truffes : 130gr de chocolat noir, 12,5cl de crème fleurette, 1,5 c. à soupe de poivre de Sichuan moulu, 25gr de beurre ramolli, poudre de cacao.

Portez la crème avec le poivre à ébullition dans une casserole. Couvrez et laissez reposer 10 minutes hors du feu. Filtrez la crème à travers une passoire tapissée d'un tulle et reversez-la dans la casserole. Ajoutez un tiers du poivre filtré et faites à nouveau bouillir. Cassez le chocolat en morceaux dans un grand saladier. Versez la crème sur le chocolat, laissez agir 2 minutes, puis remuez délicatement avec une spatule jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Incorporez le beurre par petits morceaux en remuant lentement. Laissez refroidir la ganache, couvrez d'un film alimentaire et réservez au moins 2 heures au frais. Préparez un bol de cacao. Prenez 1 cuillère à café de ganache et posez ce tas sur une plaque couverte de papier sulfurisé. Mettez-vous un peu de cacao sur les paumes et roulez la ganache entre vos mains, puis passez-la dans le bol de cacao. Déposez la truffe ainsi obtenue sur la plaque. Procédez de même pour les autres truffes.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2012 ©That's Amore! Tutti i diritti riservati.