



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Truffes à l'orange .



Ingrédients pour une quinzaine de truffes :

- 1 Orange non traitée
 - 150 g de chocolat amer
 - 2 c.à.s de cacao en poudre non sucré
 - 50 g de sucre semoule
 - 6 c.à.s de crème liquide
-
- Laver, peler le zeste, puis le couper en dés très fins
 - Presser l'orange pour en récupérer le jus
 - Faire bouillir de l'eau et y mettre les carrés de zeste à blanchir pendant 5 min., égoutter et rincer
 - Mélanger de l'eau avec le sucre et 2 c.à.s du jus d'orange, faire confire les zestes pendant 15 min.
 - Récupérer les zestes et les mettre de côté pour les laisser refroidir
 - Concasser le chocolat dans un saladier
 - Faire bouillir la crème liquide puis la verser ensuite dans le saladier de chocolat
 - Mélanger afin de faire fondre le chocolat et jusqu'à l'obtention d'une texture onctueuse
 - Incorporer 2 c.à.s du jus d'orange puis les zestes et mélanger
 - Laisser refroidir au frais pendant 4 heures
 - Façonner en boule puis rouler ensuite dans le cacao. Mettre au frais jusqu'au moment de servir

Astuce : On peut remplacer le jus d'orange par un alcool, une liqueur

