

Truffes au champagne et pistaches



Temps: >20 min

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 TRUFFES

150 g de chocolat noir (70% de cacao
minimum), en morceaux

100 ml de crème entière

60 ml de champagne

Quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger

40 g de pistaches émondées,
grossièrement hachées

30 g de cacao en poudre, non sucré

PRÉPARER LA PÂTE AU CHOCOLAT

Faire fondre le chocolat et la crème au bain-marie Schokolade über kochendem Wasser schmelzen, puis ajouter l'eau de fleur d'oranger et 2/3 des pistaches. Incorporer le champagne et verser le mélange de chocolat dans un moule plat, puis mettre au frais pendant 2 à 3 heures.

FORMER LES TRUFFES

Plonger une cuillère dans de l'eau chaude et l'utiliser pour former des boules ou des carrés de chocolat. Saupoudrer les truffes avec du cacao en poudre et le reste des pistaches. Emballées hermétiquement, les truffes se gardent jusqu'à 10 jours.