

## *Truffes au chocolat*

***Ingrédients :*** (pour une vingtaine de truffes environ)

- 200g de chocolat noir en tablette
- 10cl de crème d'avoine
- 50g de purée d'amande (blanche ou complète)

***Idées d'enrobage :***

- noix de coco râpée
- cacao maigre en poudre
- graines de sésame
- noisettes en poudre
- ...

***Pour plus d'originalité :***

- deux ou trois pincées de cannelle en poudre à ajouter lors de la confection de la pâte
- des noisettes entières, morceaux de noix, raisins secs ou autre fruit sec à insérer à l'intérieur comme une petite surprise...

***1. Casser le chocolat en morceaux dans un bol et faire fondre au bain marie, à feu doux, avec la purée d'amande.***

***2. Une fois le chocolat fondu et le mélange homogène, ajouter la crème d'avoine et bien mélanger. Puis, verser la préparation dans une assiette creuse et réserver au frais au minimum 2h.***

***3. Préparer des petits bols sur le plan de travail : verser du cacao au fond du premier et des graines de sésames dans le second ... (ou noix de coco râpée, selon les garnitures de truffes choisies).***

***4. Lorsque le mélange au chocolat est suffisamment durci, procéder au façonnage des truffes en forme de petites boules : à l'aide d'une petite cuillère, attraper un peu de préparation au chocolat et rouler en billes avec les paumes de mains. Incorporer éventuellement une petite noisette au cœur (ou autre fruits sec...) puis, les enrober de cacao en poudre ou de noix de coco râpée en les roulant dans un des bols préparés. Les déposer dans un plat à service avant de les savourer.***

*Bonne dégustation conviviale !*

*Et bonnes fêtes !*