

Pour 20 truffes environ :

Ingrédients :

100 g de poudre de noisettes et 20 noisettes entières, si possible grillées et sans leur peau

3 cuillères à soupe de cacao en poudre (non sucré)

2 cuillères à soupe d'huile de coco liquide (si elle a figé, la mettre d'abord près d'une source de chaleur). Si tu n'aimes pas le goût de la noix de coco, tu peux prendre de l'huile de coco désodorisée.

3 cuillères à soupe de pâte à tartiner au chocolat et aux noisettes (la faire tiédir au besoin pour qu'elle soit souple).

Facultatif : 1/4 cuillerée à café de poudre de vanille, ou 5 gouttes d'huile essentielle d'orange

Pour décorer tes truffes : des noisettes hachées, ou bien de la noix de coco râpée, des petites billes décor...

Matériel : saladier, cuillères, couteau, fourchette

Préparation



Lave-toi soigneusement les mains.

Mets de côté 1 cuillère à soupe de poudre de noisettes et verse le reste dans un saladier. Ajoute 2 cuillères à soupe de cacao et mélange bien.

Ajoute l'huile de coco dans le saladier. Tu peux mélanger la pâte à la fourchette puis la malaxer à la main (c'est plus facile avec des mains humides). Malaxe bien le mélange jusqu'à ce que tout soit homogène.

Normalement, ta pâte est prête et tu peux l'utiliser. Cependant, toutes les poudres de noisettes ne sont pas identiques, certaines sont très sèches, d'autres un peu humides. Il te faudra peut-être ajouter une étape pour obtenir la bonne consistance :

a. Si ta pâte est un peu sèche et trop friable pour former des boules : ajoute un peu d'huile de coco (1 cuillère à café) et pétris-la à nouveau. Recommence au besoin.

b. Si ta pâte est un peu trop molle : ajoute un peu de cacao (1 cuillère à café) et pétris-la à nouveau. Recommence au besoin.

Fais un boudin avec la pâte et divise-le en 20 morceaux égaux. Façonne en boule chaque petit morceau, en enfermant une noisette entière à l'intérieur.

Mets tes truffes au réfrigérateur pour 10 min environ pour qu'elles se raffermissent un peu.



Pour la décoration : verse dans une assiette des noisettes hachées, ou bien de la noix de coco râpée, ou encore des petites billes en sucre, à ton choix. Roule chaque truffe dans l'assiette, pour que la décoration choisie adhère bien à la truffe.

Mets à nouveau tes truffes au réfrigérateur pour une demi-heure environ. Ensuite, déguste-les !

Astuce : Tu peux faire griller soi-même des noisettes et faire de la poudre de noisettes plus parfumée que la plupart de celles du commerce. Il faut pour cela un four et un robot mixeur à lame suffisamment puissant. Mieux vaut te faire aider d'un adulte. Prévoir 200 g de noisettes entières.

Préparation

1. Allume le four à 180°. Répartis les noisettes sur la lèchefrite du four et enfourne-les dans le four chaud. Laisse torrifier les noisettes pendant 10 à 15 minutes environ (cela dépend des fours) : arrête la cuisson quand tu sens un délicieux parfum de noisette grillée et que la peau commence à pouvoir se détacher.
2. Dès qu'elles ont suffisamment refroidi, frotte les noisettes entre tes mains pour enlever leur peau. Mets de côté 20 noisettes. Les autres vont servir à faire la poudre de noisettes.
3. Pour faire la poudre de noisettes : mets les noisettes torrifiées dans le bol d'un robot à lame et mixe par à-coups jusqu'à ce qu'elles soient réduites en poudre. Attention à ne pas mixer trop longtemps, elles se transformeraient en crème de noisettes : c'est aussi très bon, mais ce n'est pas ce qu'on veut pour cette recette !

