



TRUFFES ROSES

Temps préparation : 20 mn

Pas de cuisson

Ingrédients : 16 a 20 truffles (selon
grosseur)

- 12 Biscuits roses de Reims
- 50g de sucre
- 60g de poudre d'amandes
- 2 c. à soupe de miel
- 2 c. à soupe de Kirsch
- Pour le sirop : 25g de sucre et 25g d'eau
- Pour l'enrobage : 6 biscuits roses de Reims

Matériel : 1 robot mixeur.

PREPARATION

1 – Préparer le sirop : Dans une petite casserole, porter à ébullition pendant 2 mn le sucre et l'eau. Puis le laisser refroidir.

2 – L'enrobage : Mixer 6 biscuits pour obtenir une fine poudre rose. Réserver.

3 – Dans le bol du robot, mettre les 12 biscuits avec la poudre d'amandes et le sucre. Mixer à grande vitesse en incorporant petit à petit le sirop, le miel et le kirsch. On obtient une pâte homogène.

4 – Laisser reposer la pâte au frais pendant 1 heure.

5 – Préparer les truffles : Prendre un peu de pâte avec une petite cuillère, réaliser des boules et les rouler dans la poudre rose. Déposer dans des caissettes. Laisser sécher.

Conseils Jardin-des-gourmands.com : L'utilisation des gants de cuisine pour contact alimentaire facilite le travail de la pâte en petites boules. Le kirsch peut être remplacé par du marc de champagne, du rhum ou de la vanille.