



Truffles chocolat blanc, combava & pistache.

Dans mon panier :

{ Pour une trentaine de truffles }

220 g de chocolat blanc { de couverture du préférence }

5 cl de crème de soja { ou amandes }

50 g de poudre d'amandes { ou pistaches }

100 g de pistaches non salées concassées

2 càc de pâte de pistaches { facultatif }

1/2 càc de combava de Madagascar en poudre

Ensuite, comment faire ?

Réduire les pistaches en poudre de manière grossière.

Concasser 200 g de chocolat blanc dans un bol. Faire tiédir la crème avec la poudre de combava puis la verser sur le chocolat et mélanger. Incorporer délicatement la poudre d'amande, 20 g de pistaches concassées et la pâte de pistaches.

Réserver au frais pendant 3 à 4 h environ afin que la ganache durcisse.

Avec une petite cuillère, prélever de petites quantités de ganache et les rouler en billes de 1 à 2 cm de diamètre. Rouler immédiatement ces billes dans la poudre de pistaches, puis les réserver au frais jusqu'à la dégustation.