

Recette de Saison

TRUFFES AU CITRON, COCO ET CHOCOLAT BLANC



PRÉPARATION

- 1. Brossez le citron et prélevez le zeste.
- **2.** Cassez le chocolat et faites-le fondre au bain-marie avec le beurre, la crème, le sel et le zeste.
- **3.** Ajoutez la noix de coco et mélangez. Laissez refroidir puis couvrez de film alimentaire. Réservez au réfrigirateur pendant au moins 3h.
- 4. A l'aide d'une cuillère parisienne ou d'une petite cuillère, prélevez un peu de mélange et formez des petites boules.
- **5.** Versez le sucre glace dans une assiette creuse et roulez-y les truffes pour bien les enrober.

Vous pouvez conserver les truffes 1 semaine dans une boite hermétique.