

TRUFFES ÉPICÉES AU CHOCOLAT
& À L'ORANGE CONFITE

Découvrez nos accords mets vins et toutes nos recettes
Visitez notre boutique en ligne :
www.planete-bordeaux.fr

PRATIQUE

Temps de préparation : 30 mn
Temps de pose : 2 heures

INGRÉDIENTS

pour une trentaine de truffes

- 200 gr de chocolat noir à 42%
- 200 gr de crème liquide
- 50 gr de beurre
- 30 gr de cacao en poudre
- 1 cuillère à soupe de cannelle
- quelques batonnets d'oranges confites



Les recettes et les vins de Bordeaux

CRÉMANT
DE
BORDEAUX

*“ Ces truffes épicées & fruitées
font un accord festif avec un
Crémant de Bordeaux, comme
ce Soupçon de Graman rosé,
une pure gourmandise. ”*

RÉALISATION

- 1** Préparer le chocolat et le passer rapidement au robot pour en faire des copeaux. Ajouter la cannelle en poudre.
- 2** Dans une casserole porter à ébullition la crème liquide, verser en 3 fois sur le chocolat, bien le mélanger à chaque étape pour le faire fondre. Ajouter le beurre détaillé en cubes et l'incorporer au mixeur à pied dans la préparation au chocolat.
- 3** Pour réaliser les truffes rapidement, utiliser le récipient le plus large possible, y déposer la préparation et laisser refroidir au réfrigérateur 1 à 2 heures.

- 4** Tailler les oranges confites en petits dés et confectionner les truffes en les roulant à la main, y incorporer un cube d'orange confite au centre. Rouler la truffe dans le chocolat en poudre et déposer sur une plaque avec du papier sulfurisé. Remettre au frais jusqu'à la dégustation.

SOUPÇON DE GRAMAN ROSÉ

ROBE Teinte parfaitement saumonée avec de légers reflets « pink ». Les bulles sont très fines tandis que la mousse abondante laisse s'épanouir un cordon tout autour du verre.

NEZ Très expressif et franc annonçant des notes de framboises et cerises fraîches tandis qu'il évolue vers des notes confiturées lorsque le vin se réchauffe.

BOUCHE C'est la fraîcheur qui marque l'attaque avec une finale tout en finesse qui finit par révéler des arômes fruités et variés.

CONTACT www.cellierdegraman.com



L'AVIS du Dr Nicole DEVAURE, NUTRITIONNISTE

“ Pas de fêtes sans chocolat et ses vertus multiples !

Le chocolat noir est un produit naturel extrait du cacaoyer, il contient entre 40% et 100% de cacao et de beurre de cacao, le reste étant constitué principalement de sucre. Le chocolat noir contient peu de cholestérol et très peu de sodium.

C'est une excellente source de magnésium, de fer et de cuivre. Il apporte beaucoup d'acides gras saturés.

Il est surtout intéressant par sa teneur en théobromine, un tonifiant cardiostimulant et vasodilatateur, ce qui lui confère un effet très positif sur notre humeur.

Les vertus du chocolat ont fait l'objet d'études très sérieuses : action anti-déprime, stimulation du cerveau, protection contre le vieillissement cellulaire, diminution du risque de maladie cardiaque, action anticoagulante...

Régalons nous donc avec ces délicieuses truffes au chocolat, bonne santé et bonnes fêtes ! ”

