

TRUFFES À L'ORANGE

INGREDIENTS

30-40 pièces

130 g de beurre de choix ramolli

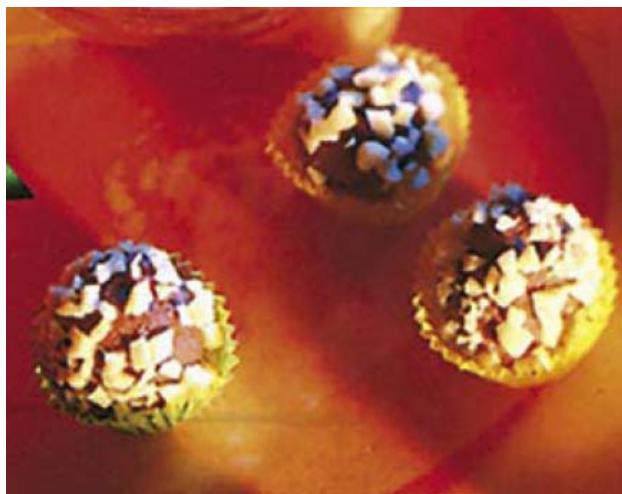
100 g de sucre glace

180 g de chocolat noir

3 cs de confiture d'orange douce

1-2 cs de liqueur d'orange

120 g d'amandes effilées, hachées



PREPARATION

1 Battre en mousse le beurre de choix et le sucre glace.

2 Briser le chocolat en morceaux, mettre ceux-ci dans un bol et les faire fondre au bain-marie chaud. Sortir le bol du bain-marie, laisser légèrement refroidir et incorporer progressivement le chocolat à la masse au beurre avec la confiture d'orange.

3 Parfumer à la liqueur, entreposer au frais et laisser se raffermir.

4 Prélever de petits tas dans la masse avec deux cuillères à café. Rouler en boulettes, passer dans les amandes hachées et déposer dans des caissettes à pralinés.