

TRUFFES AU GRAND MARNIER

INGREDIENTS

40-50 pièces

80 g de chocolat au lait

80 g de chocolat noir surfin

80 g de chocolat blanc

100 g de beurre de choix ramolli

120 g de sucre glace

2-3 cs de Grand Marnier

Noisettes hachées

Garnitures de sucre colorées



PREPARATION

1 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 et laisser refroidir.

2 Entre-temps, travailler le beurre de choix, le sucre glace et le Grand Marnier jusqu'à consistance onctueuse.

3 Mélanger soigneusement la masse au chocolat et la masse au beurre, puis transvaser le tout dans une poche à douille étoilée.

4 Dresser des rosettes dans des caissettes à pralinés et garnir.

5 Entreposer au frais jusqu'à raffermissement complet.