

# TRUFFES AU THÉ VERT MATCHA

**Facile et bon marché**

PRÉPARATION : 30 MIN

CUISSON : 2 H 30

REPOS : 2 H

## POUR ENVIRON 50 TRUFFES

180 g de crème fraîche fluide ● 1 boîte de thé vert matcha en poudre ● 60 g de miel d'acacia ● 220 g de chocolat noir (à 64% de cacao) ● 25 g de beurre ● sucre glace ● 100 g de chocolat noir (à 70% de cacao)

**Portez la crème jusqu'à frémissement**, puis diluez-y 6 g de thé en mélangeant énergiquement avec un fouet.

Incorporez le miel. Versez petit à petit sur le chocolat haché, à 64% de cacao, mélangez jusqu'à obtenir une préparation lisse, brillante et tiède.

Ajoutez le beurre en petits morceaux.

### **Tapissez le fond d'un moule**

rectangulaire avec du papier sulfurisé. Versez la crème au chocolat sur une épaisseur de 1,5 cm.

**Entreposez-la 2h au frais**, puis détaillez-la en cubes de 1,5 cm de côté que vous roulez en boule entre vos mains « farinées » de sucre glace. Gardez au frais 30 min. Mélangez 3 cuillères à soupe de thé vert et 6 cuillères à soupe de sucre glace.

**Faites fondre le chocolat** haché, à 70% de cacao, au bain-marie ou au micro-ondes. Prélevez un peu de chocolat sur le bout des doigts et enduisez-en les truffles en les roulant sur un plan de travail. Jetez-les dans le mélange matcha-sucre pour les recouvrir de poudre.

**Conservez-les** dans une boîte hermétique placée dans le bac à légumes du réfrigérateur

**Le bon accord vin :** un cognac



# CARRÉS FONDANTS CHOCO-COCO

**Facile et bon marché**

PRÉPARATION: 30 MIN

CUISSON: 30 MIN

---

## POUR ENVIRON 15 CARRÉS

170 g de chocolat noir amer ● 50 g de beurre à température ambiante ● 50 g de sucre glace ● 100 g de lait concentré sucré ● 110 g de noix de coco râpée ● 1 cuil. à café d'huile

**Huilez un plat rectangulaire** d'environ 15 x 20 cm. Cassez le chocolat en petits morceaux dans une jatte. Faites-le fondre à feu doux au bain-marie en posant la jatte dans une casserole d'eau juste frémissante. Quand le chocolat est fondu, remuez pour que le mélange soit lisse. Versez-le dans le

plat et mettez-le au réfrigérateur pour qu'il durcisse.

**Pendant ce temps**, réunissez dans une jatte le sucre glace, le lait concentré, le beurre mou et la noix de coco. Fouettez (au batteur électrique de préférence) pour obtenir une pâte lisse et homogène. Dès que le chocolat a durci dans le plat, versez dessus le mélange à la noix de coco, lissez à la spatule et faites à nouveau durcir au réfrigérateur. Pour servir, démoulez: le côté noix de coco doit être au-dessus. Détaillez en carrés à l'aide d'un couteau. Servez frais.

**Le bon accord vin:** un single malt whisky



# Lindt

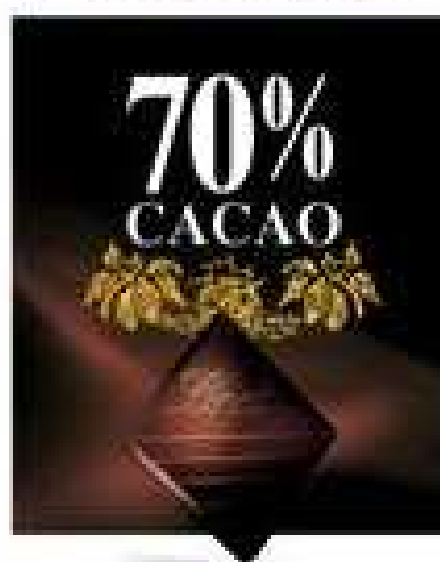
## Excellence - Chocolat noir intense 70% de cacao,

1,07 €

10,70 €/Kg

Lindt 

EXCELLENCE



NOIR INTENSE

**Ingrédients :**

Pâte de cacao, sucre, beurre de cacao,  
vanille Bourbon naturelle en gousse.

⌕ 📄 📄 📄 📄 📄

# Le Gall

Crème Fraîche Fleurette de Bretagne, la bouteille de 25cl



1,14 €

4,58 €/L



Frais



Elaborée en Bretagne, la crème fraîche Le Gall vous apporte le goût d'une vraie crème de terroir.

## Ingrédients :

Crème fraîche, ferments lactiques, matières grasses : 30%.

# Nestlé

## Lait concentré sucré, la boîte de 397 g



1,80 €

4,53 €/Kg

Grâce à son onctuosité et à sa douceur, le lait concentré sucré Nestlé vous permettra de réaliser facilement des desserts gou...

### Ingrédients :

Lait frais pasteurisé, sucre.

Matière grasse 8%, extrait sec lactique dégraissé : 20%.

# Lune de Miel

Miel d'acacia liquide, le flacon de 500g



5,09 €

10,18 €/Kg

Doux et délicat.

## Ingrédients :

Mélange de miels d'acacia originaires de la CE.



# Vahiné

## Noix de coco râpée, le sachet, 125g



1,85 €

14,80 €/Kg

Vahiné a sélectionné de la pulpe de noix de coco finement râpée pour sa saveur fraîche et sucrée. Elle apporte la consistance...

**Ingrédients :**  
Noix de coco.