

Truffes au chocolat et carambar

en habit de cacahuètes



Pour environ 32 truffes

Préparation : 1 heure

Repos : minimum 4 heures ou 1 nuit

- 200 g de chocolat
- 12 carambar
- 15 cl de crème fraîche liquide entière
- 20 g de beurre
- 150 g de cacahuètes (50 g + 100 g)
- 1 pincée de fleur de sel

Placez les carambar dans le congélateur pendant 15 minutes pour ôter leur papier d'emballage.

Coupez le chocolat en morceaux grossiers à l'aide d'un bon couteau tranchant.

Faites chauffer la crème fraîche dans une casserole.

Coupez les carambar en deux morceaux. Ajoutez-les dans la crème. Laissez fondre pendant 5 minutes à feu doux en remuant souvent. Ajoutez une pincée de fleur de sel.

Faites fondre légèrement le chocolat au bain-marie.

Versez la crème au carambar bouillante sur le chocolat. Laissez reposer 2 minutes à couvert avant de mélanger. Ajoutez le beurre en petits morceaux et mélangez.

Mixez 50 g de cacahuètes. Incorporez-les dans la ganache chocolat caramel. Mélangez et laissez refroidir. Couvrez d'un film alimentaire et placez au réfrigérateur pendant minimum 4 heures ou mieux pendant une nuit pour avoir une ganache bien ferme facile à façonner.

Concassez grossièrement le reste des cacahuètes. Pour cela, utilisez le robot mixer par brèves pulsions ou bien ma technique avec le sac congélateur dans lequel vous étalerez bien les cacahuètes et mon doseur qui fait office de maillet.

Placez les cacahuètes dans un récipient assez large assiette creuse.

Prélevez une portion de chocolat à l'aide d'une cuillère à melon ou deux petites cuillères. Façonnez en boule dans le creux de la main. Je passe mes mains sous l'eau très froide avant de les manipuler mais j'étais de toute façon obligée de me laver les mains entre deux étapes pour prendre les photos.

Enrobez chaque boule de cacahuètes concassées et placez sur un plat.

Disposez-les dans une boîte hermétique et conservez-les au frais en attendant de les offrir. Elles sont meilleures après 24h00.

En version sucettes sur les pics en bois ou placées dans des petites caissettes en papier.