

Truffes au M&M'S et sucette de guimauve au Chocolat

Recette pour environ 40 truffes

- 370g de crème liquide
- 315g de chocolat « Guanaja » (70%)
- 115g de beurre
- 100g de zestes d'orange confit (environ 2 oranges)
- environ 100g de M&M'S haché

Prélever les zestes de 2 oranges, blanchir à l'eau froide 3 fois. Récupérer les zestes ainsi blanchis, ajouter 200 ml d'eau et 100g de sucre, porter à ébullition et garder à frémissement pendant 1h environ. Refroidir.

Hacher 315g de chocolat « Guanaja » et le débarrasser dans un cul-de-poule. Ajouter le beurre et les zestes d'orange (sans sirop). Porter la crème à ébullition puis la verser petit à petit sur le mélange chocolat/beurre tout en remuant avec une spatule jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Réserver au froid pendant 2h environ.

A l'aide d'une poche à douille et d'une douille unie, dresser des petites boules sur une feuille de papier cuisson.

Garder au froid 30 minutes.

Rouler les boules de ganaches dans la paume des mains, puis dans le M&M's. Réserver au froid 30 min avant de déguster.

Sucette de guimauve au chocolat

- 1 paquet de Marshmallow
- 200g de chocolat « Grand Caraque » (55%)
- Noix de coco râpée
- Pistache hachée
- Amande hachée torréfiée
- Bâtonnets en bois

Faire fondre le chocolat au bain-marie. Planter un bâtonnet dans un Marshmallow, tremper le Marshmallow dans le chocolat fondu puis parsemer de la garniture de votre choix.

Laisser cristalliser au froid 15 min avant de servir.