

Truffes corn flakes

Lucie Flament diététicienne

INSTRUCTIONS : pour 16 truffes, un petit dessert très mignon à mettre sur la table, peu d'ingrédients et facile de réalisation, la recette demande un peu de patience surtout avec les corn flakes.



Instructions

1. Mixez à l'aide d'un blender ou mixer les biscuits jusqu'à l'obtention d'une belle semoule.
2. Ajoutez la crème fraîche et la poudre de cacao et mélangez bien pour obtenir une pâte.
3. Divisez la pâte en petites boules (10) que vous allez pouvoir former comme une pomme de pin c'est à dire le bas plus gros et le haut un peu en pointe.
4. Insérez des corn flakes dans la pâte pour entourer totalement la pomme de pin.
5. Placez-les au congélateur pendant 25 minutes. 10 minutes avant la fin, faites fondre le chocolat au bain-marie.
6. Placez la pomme de pin sur une fourchette et à l'aide d'une cuillère versez le chocolat fondu dessus. N'hésitez pas à retourner la pomme de pain pour enlever l'excès de chocolat.
7. Placez au congélateur encore 5 minutes pour figer le chocolat.
8. Avant de servir : parsemez de sucre glace délicatement.
9. Il n'y a plus qu'à savourer ! :)

Liste des courses

Ingrédients	Quantité
Biscuits Delacre gâteau chocolat noir	200g
Poudre de cacao sans sucre	1 cuillère 1/2 à soupe
Crème épaisse 15%	100g
Corn flakes	
Chocolat noir culinaire	225g