

LA RECETTE

TRUFFES CHOCOLATÉES AUX CHÂTAIGNES

Une bonne truffe chocolatée avec un délicat parfum de châtaignes ramassées au cours d'une balade en forêt, ça vous tente, oui, alors c'est parti...



Ingrédients

2 bonnes cuillères à soupe de crème fraîche
85 gr de chocolat
100 grammes de châtaignes
du lait (selon le nombre de châtaignes)
30 grammes de beurre
200 gr de farine
65 grammes de sucre glace
du chocolat en poudre ayant un parfum très prononcé

Recette

Il faut d'abord préparer la châtaigne...

- * Incisez les châtaignes pour enlever leur peau dure.
- * Plongez-les dans une casserole d'eau bouillante pendant 4 minutes.
- * Égouttez-les et rincez-les à l'eau froide.
- * Épluchez la peau de l'amande.



Votre châtaigne est prête à être cuisinée maintenant.

- * Faites cuire les châtaignes dans du lait, puis passez-les dans un tamis très fin, ou au mixer, pour obtenir une purée.
- * Dans une poêle anti-adhésive au bain-marie, mélangez délicatement la crème fraîche, le chocolat (râpez-le au préalable) et le beurre.
- * Faites fondre en remuant sans cesse jusqu'à obtenir une pâte lisse et onctueuse, puis retirez du feu, mais laissez la casserole dans la chaleur du bain-marie.
- * Incorporez la purée de châtaignes, puis le sucre glace. Mélangez vigoureusement l'ensemble pour obtenir une préparation homogène. Placez 24 heures au réfrigérateur, dans un récipient couvert.
- * A l'aide d'une cuillère, prélevez des petites boulettes de pâte et roulez-les pour obtenir une truffe de la taille d'une noix. Ceci fait, roulez chaque truffe dans du cacao ou du chocolat en poudre.

Les truffles sont bien meilleures si on les consomme fraîches. On peut varier leur goût en remplaçant le cacao par de la noix de coco râpée, des copeaux de chocolat blanc...

Bon appétit !

QUESTIONNAIRE RECETTE



1) Quel est l'ingrédient qui se trouve dans la liste des ingrédients mais pas dans la recette ?

crème fraîche - chocolat - châtaigne - lait - beurre - farine - sucre glace

2) Pourquoi ne peut-on pas déguster la recette dès qu'elle est terminée ?

.....

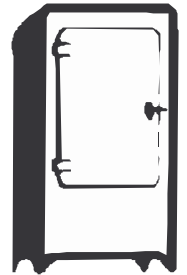
.....

3) Remets dans l'ordre en les numérotant les actions de la préparation de la châtaigne.

éplucher		plonger		inciser		égoutter		rincer	
----------	--	---------	--	---------	--	----------	--	--------	--

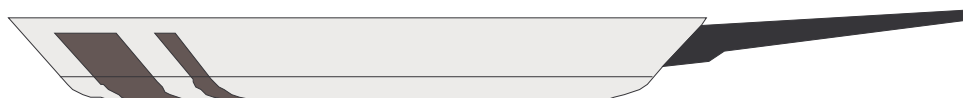
4) Qui est-ce ?

- * On peut le remplacer par de la noix de coco : →
- * Il est utilisé pour faire cuire les châtaignes : →
- * Il doit rester une journée au frais et couvert : →
- * Elle doit être roulée dans le chocolat : →



5) Réponds en cochant la bonne proposition.

- * Un parfum très prononcé est un parfum : qui sent peu qui sent beaucoup
- * Une poêle anti-adhésive est une poêle : qui accroche qui n'accroche pas
- * Une préparation homogène signifie : bien mélangée bien liquide
- * Mélanger vigoureusement signifie : délicatement avec énergie



QUESTIONNAIRE RECETTE

CORRECTION



1) Quel est l'ingrédient qui se trouve dans la liste des ingrédients mais pas dans la recette ?

*crème fraîche - chocolat - châtaigne - lait - beurre - **farine** - sucre glace*

2) Pourquoi ne peut-on pas déguster la recette dès qu'elle est terminée ?

Il faut mettre la pâte 24 heures au réfrigérateur, dans un récipient couvert.

3) Remets dans l'ordre en les numérotant les actions de la préparation de la châtaigne.

éplucher	5	plonger	2	inciser	1	égoutter	3	rincer	4
----------	----------	---------	----------	---------	----------	----------	----------	--------	----------

4) Qui est-ce ?

* On peut le remplacer par de la noix de coco : →

le cacao

* Il est utilisé pour faire cuire les châtaignes : →

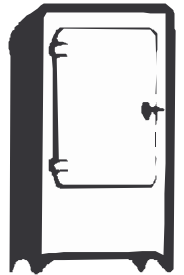
le lait

* Il doit rester une journée au frais et couvert : →

l'ensemble

* Elle doit être roulée dans le chocolat : →

la truffe



5) Réponds en cochant la bonne proposition.

* Un parfum très prononcé est un parfum : qui sent peu qui sent beaucoup

* Une poêle anti-adhésive est une poêle : qui accroche qui n'accroche pas

* Une préparation homogène signifie : bien mélangée bien liquide

* Mélanger vigoureusement signifie : délicatement avec énergie

