Truffes choco-coco-matcha

MAG#5 CHOCOLAT VEGAN COCO

Préparation: **20 min**

Ingrédients
Pour 25 pièces

Pour les truffes :

- 200 gr de chocolat à pâtisser
- 150 ml de lait de coco
- 1 c. à s. et demi d'huile de coco
- 2 c. à s. de purée d’amande
- 1 c. à s. de sirop de fleur de coco
- Une pincée de fleur de sel

Pour l’enrobage:

- 100 gr de noix de coco râpée
- 1 c. à s. de thé matcha

1. Versez de l'eau dans le faitout du Vitaliseur, couvrez et portez à ébullition.
2. Quand l'eau bout, placez le chocolat coupé en morceaux et 100 ml de lait de coco dans la soupière (ou dans un bol posé sur le tamis) et laissez fondre en mélangeant régulièrement avec une maryse ou une cuillère en bois.
3. Au bout de quelques minutes, lorsque le chocolat est fondu, ajoutez l'huile de coco, le sucre de fleur de coco et la purée d'amande, tout cela en prenant bien soin de mélanger à chaque fois. Vous devez obtenir une ganache lisse et brillante.
4. Hors du feu, ajoutez les 50 ml de lait de coco restant et la pincée de sel. Mélangez bien.
5. Laissez refroidir la ganache à température ambiante puis placez-la plusieurs heures au frais (une nuit dans l'idéal).
6. Dans un bol, mélangez la noix de coco râpée et le thé matcha. Prélevez une cuillère de ganache et formez une boule entre vos mains.
7. Roulez délicatement votre truffe dans le mélange coco-matcha et posez-la dans une assiette. Vous pouvez vous aider de baguettes pour manipuler les truffes sans les abîmer.
8. Répétez l'opération jusqu'à épuisement de la ganache puis placez les truffes au réfrigérateur environ 30 minutes avant de déguster !

Une délicieuse gourmandise pour ravir les papilles que vous pouvez retrouver dans le magazine n°5.

Vous allez aussi aimer ...

Pesto d'orties sauvages

Pavés de bœuf aux échalotes

Cabillaud aux pleurotes

Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte