

## *Truffles du Marché public 440 et son cidre rosé Saint Nicolas mousseux*

### *Ingrédients*

<i>1000 g</i>	<i>Chocolat en pistoles (70 %) Vrac en folie</i>
<i>650 g</i>	<i>Crème 35 % ou crèmeuse de soja Belsoy Viva épicerie santé</i>
<i>100 g</i>	<i>Beurre sans sel</i>
<i>30 ml</i>	<i>Cognac ou Calvados (facultatif)</i>
<i>100 g +++</i>	<i>Cacao Barry Vrac en folie</i>
<i>1 bte</i>	<i>Cidre st Nicolas rosé fraises et framboises mousseux produit du terroir québécois à boire bien frais avec vos truffes (SAQ)</i>

### *Méthode*

- 1 Porter à ébullition la crème 35 % ou la crèmeuse de Belsoy*
- 2 Verser la crème bouillante sur le chocolat.*
- 3 Ajouter après un léger refroidissement le beurre en petites noisettes en remuant*
- 4 Verser la préparation obtenue au point 3 sur une plaque*
- 5 Entreposer au froid 45 minutes au froid et rouler vos truffes*
- 6 Verser le cacao sur une plaque et y rouler les truffes*

*Note : les truffes peuvent se rouler dans du sucre d'érable extra-fin, de la noix de coco en flocons ou les noix de votre choix broyées en chapelure que vous trouvez chez Vrac en folie*