

Truffes au chocolat sans gluten sans lait

de Laurent

goûtées et approuvées le 13 décembre 2015

400 g de chocolat noir à cuire bio, sans gluten ni lait

400 g de tofu soyeux bio

60 g de margarine bio 100 % végétale

2 cuillères à soupe de sucre glace bio sans gluten

6 cuillères à soupe de poudre de noisettes bio (Fleur de noisette-La Mandorle)

ou (selon votre goût) de chocolat amer en poudre

1 cuillerée à café de vanille bio

Sortir la margarine du réfrigérateur, quelques heures auparavant.

Faire fondre le chocolat au bain-marie.

Dans un récipient haut ou dans le blender, mixer le tofu soyeux et la margarine molle ou légèrement fondue, les ajouter au sucre glace, à la poudre de noisette et à la vanille en mélangeant.

Ajouter le chocolat fondu en mélangeant bien et laisser reposer 1/4 d'heure au frais.

Prélever la valeur d'une 1/2 cuillerée à café et la rouler dans de la poudre de noisette (ou de chocolat amer). Mettre au frais 1 ou 2 heures.

Garder à température ambiante fraîche et consommer dans la semaine.

Attention : Ne pas conserver dans une boîte fermée hermétiquement car les truffes seront trop humides (si vous le faites, vous pourrez toujours les saupoudrer de pralin, poudre de noisette ou cacao amer juste avant de servir ou de la noix de coco râpée... bio, bien sûr !