



Confiseries, friandises, chocolats

Truffes au chocolat et au bacon



3h10

TEMPS TOTAL

1h

PRÉPARATION

10 min

CUISSON

2h

REPOS

381

CALORIES

Ingrédients
pour **10** personnes

Ingrédients pour les truffes au chocolat et au bacon

260 g **Chocolat noir**
150 g **Bacon**
120 ml **Crème fraîche
épaisse**
50 g **Glucose**
30 g **Bacon**

Ingrédients pour l'enrobage

300 g **Chocolat noir**
50 g **Cacao en poudre**

Étape 1

Préparation de la poitrine fumée

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th. 6-7).
- 2 Placer une feuille de papier aluminium sur une plaque allant au four. Déposer la poitrine fumée en une seule couche et enfourner pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit croustillante.
- 3 Retirer la poitrine fumée du four. La disposer sur une assiette pour la faire refroidir.
- 4 Verser la graisse fondue restante dans un verre, en veillant à ce qu'il n'y ait pas de morceaux. Peser la quantité nécessaire. Réserver.
- 5 Une fois la poitrine fumée refroidie, parer les parties brûlées à l'aide d'un couteau de cuisine. Les jeter.
- 6 Découper et hacher très finement la poitrine fumée. Réserver dans un saladier.

Étape 2

Préparation du chocolat et de la crème

- 1 Verser la crème dans une casserole, la faire chauffer sur feu moyen.
- 2 Ajouter le glucose. Mélanger.

- 3 Le glucose permet de faciliter l'émulsion entre le chocolat et la crème, donnant ainsi aux truffes une texture plus lisse.
- 4 Pendant que la crème chauffe, casser grossièrement les carrés de chocolat. Les placer dans un saladier.
- 5 Surveiller la crème. Arrêter la cuisson avant son ébullition et la verser sur le chocolat.
- 6 Bien recouvrir le chocolat de crème. Le laisser fondre pendant 30 à 60 secondes, sans mélanger.
- 7 Au bout d'une minute, mélanger doucement la préparation, à l'aide d'une spatule, en commençant par le milieu.
- 8 De cette façon l'émulsion se forme petit à petit, à température ambiante.
- 9 Si le chocolat est mis à fondre sur un bain marie, il risque de monter trop haut en température et l'émulsion risque de ne pas prendre.

Étape 3

Préparation des truffes et de la ganache

- 1 Une fois le chocolat incorporé, ajouter le gras de la poitrine fumée et les petits morceaux croustillants. Mélanger doucement à l'aide d'une spatule.
- 2 Laisser reposer pendant 20 à 40 minutes, jusqu'à ce que le mélange durcisse.
- 3 Vérifier la consistance de la préparation en touchant la surface à l'aide d'une spatule. La préparation doit être ferme.
- 4 Préparer une poche à douille. Verser la préparation dedans à l'aide d'une spatule.
- 5 Placer une feuille de papier sulfurisé sur une assiette. Faire de petits tas dessus à l'aide de la poche à douille.
- 6 Après avoir mis des gants, rouler chaque petit tas entre les mains, puis reposer la boule formée sur l'assiette.
- 7 Si la pâte est encore trop molle, la laisser reposer à nouveau 20 minutes. La texture des truffes varie selon la température ambiante de la cuisine.
- 8 Laisser ensuite reposer les truffes pendant 20 minutes.
- 9 Remplir une casserole d'eau, la faire chauffer sur feu moyen fort.
- 10 Utiliser un chocolat de couverture qui a une bonne proportion de beurre de cacao.
- 11 Une fois l'eau à ébullition, retirer la casserole du feu. Placer le bol contenant le chocolat coupé en morceaux sur la casserole, afin de le faire fondre.
- 12 Au fur et à mesure que le chocolat fond, le mélanger avec une maryse pour que l'ensemble fonde de manière uniforme.
- 13 Au bout de 20 minutes, quand le chocolat est fondu aux 2/3, retirer le saladier du bain-marie et continuer à mélanger.
- 14 Une fois le chocolat complètement fondu, continuer à mélanger jusqu'à ce qu'il refroidisse. C'est ce que l'on

appelle le tempérage.

- 15 Pour vérifier si le chocolat tempère bien, il doit épaissir au fur et à mesure qu'il est mélangé.
- 16 Continuer à mélanger tout en raclant les bords pour réintégrer le chocolat refroidi sur les bords.
- 17 Une fois le chocolat tempéré, remettre les gants.
- 18 Verser le cacao dans un plat creux. Préparer un autre plat vide. Retirer la maryse du chocolat.
- 19 Pour rouler proprement les truffes, il faut garder les deux mains éloignées l'une de l'autre.
- 20 Prendre une truffe avec une main, l'enrober de chocolat fondu et la rouler dans la main pour bien la recouvrir.
- 21 Puis la déposer dans le plat de cacao. Tenir le plat avec l'autre main et faire un mouvement de va et vient avec le plat pour bien enrober la truffe de cacao.
- 22 Continuer avec le reste des truffes.
- 23 Laisser reposer les truffes dans le cacao pendant 15 à 20 minutes.

Étape 4

Dressage

- 1 Une fois les truffes bien fermes, les placer dans un récipient. Servir.