



Truffes de Licorne Noël au chocolat et aux bretzels

Informations

Personnes : 6

Repos : 4 h

Ingrédients

- 180 ml de Licorne Noël
- 120 ml de crème entière
- 250 g de chocolat noir
- 1 CC d'extrait de vanille
- 15 g de beurre demi-sel
- 50 g de bretzels secs en morceaux ou un autre topping au choix
- de l'huile neutre

Préparation

Etape 1 : les truffes

1. Versez la bière dans une casserole et laissez réduire jusqu'à 45 ml. Réservez.
2. Dans une autre casserole, versez la crème et laissez-la frémir.
3. Ajoutez le chocolat et mélangez.
4. Laissez reposer quelques minutes puis ajoutez la bière, la vanille et le beurre demi-sel.
5. Laissez refroidir le mélange puis placez-le au frais jusqu'à ce qu'il se solidifie (4h au minimum).

Etape 2 : le topping

1. Versez les bretzels émiettés en petits morceaux dans une assiette creuse.
2. Enduisez vos main d'huile neutre.
3. Prélevez une cuillère à soupe d'appareil à truffes et roulez-le en forme de boule.
4. Enrobez-le de bretzels.
5. Déposez la truffe sur une plaque recouverte de papier cuisson.
6. Répétez l'opération avec tout l'appareil.
7. Placez les truffes au réfrigérateur avant de les servir.

Bonnes fêtes à tous !

[Recette de @foodforlove](#)