

Truffes aux noix de Grenoble et dattes

6 personnes



400 g de dattes dénoyautées à chair fondante
200 g de noix de Grenoble AOP
100 g de sucre
100 g de beurre
3 jaunes d'œufs
200 g de cacao en poudre

Préparation

ÉTAPE 1:

A l'aide d'un bon couteau, coupez les dattes en petits dés.

Hachez grossièrement les Noix de Grenoble.

Faites fondre le beurre avec le sucre dans une marmite à fond épais.

Ajoutez les dés de dattes au mélange beurre-sucre, puis mélangez le tout avec une cuillère en bois sur feu moyen.

Continuez à mélanger les dattes régulièrement pendant 15 min jusqu'à l'obtention d'une pâte de dattes.

ÉTAPE 2 :

Ajoutez les Noix de Grenoble AOP hachées, mélangez bien puis retirez la marmite du feu.

Versez d'un seul coup les 3 jaunes d'œuf battus puis mélangez-le tout très rapidement afin que ça ne cuise pas.

Mettez votre pâte à truffes dans un saladier puis laissez refroidir au moins 1 heure à température ambiante.

ÉTAPE 3 :

Le façonnage : Versez le cacao en poudre dans une assiette ; prélevez une noix de pâte et la roulez rapidement dans la paume de la main, la passer ensuite dans le cacao en poudre.

Mettez au réfrigérateur pour que les truffes durcissent avant de les déguster.