

# TRUFFES CHOCOLAT ET BACON

NIVEAU DE DIFFICULTÉ



## VALEURS NUTRITIVES PAR PORTION

42  
CALORIES

1 g  
PROTÉINES

2 g  
GLUCIDES

3 g  
MATIÈRES GRASSES

20  
minutes  
PRÉPARATION

10  
minutes  
CUISSON  
Attente  
1 à 2 heures

20 à 30  
PORTIONS

## COUPES



Bacon

## INGRÉDIENTS

1/4 lb	Bacon du Québec	100 g
6 c. à table + 2 c. à thé	Crème 35%	100 ml
3 1/2 oz	Chocolat noir Cacao Barry 64%	100 g

## PRÉPARATION

1. Déposer le chocolat dans un bol. Réserver.
2. Dans une casserole, porter la crème à ébullition. Verser sur le chocolat et laisser fondre une minute. Remuer jusqu'à ce que le mélange soit lisse et homogène.
3. Placer une feuille de papier parchemin ou un tapis en silicone sur une plaque à pâtisserie. Verser la préparation au chocolat dans une poche à pâtisserie munie d'une douille. Former de petites boules et les déposer au fur et à mesure sur la plaque. Couvrir d'une pellicule de plastique et réfrigérer au moins de 1 à 2 heures ou jusqu'à ce que les boules soient fermes.
4. Entre-temps, dans une poêle froide, sans gras, étaler les tranches de bacon. Cuire à feu vif environ 3 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce que le bacon soit bien doré et croustillant. Éponger sur une feuille de papier absorbant pour bien retirer le gras. Hacher le bacon finement et le déposer sur une assiette.
5. Réchauffer les truffes au creux des mains et les rouler dans le bacon. Réserver au réfrigérateur sur une plaque. Sortir les truffes du réfrigérateur 30 minutes avant la dégustation.