

## TRUFFES A LA PRALINOISE



### Pour 25 truffles

- 200g de pralinoise
- 30 g de beurre
- 5 cl de crème fraîche liquide
- 30 g de sucre glace
- Cacao en poudre non sucré
- Amandes concassées
- Vermicelles colorés

Les garçons ont fait fondre au bain-marie la tablette de pralinoise coupée en morceaux. On en profite pour apprendre à utiliser une table de cuisson à gaz.

L'un va en ensuite verser la crème en remuant, puis l'autre va ajouter le beurre coupé en morceaux.

Ils terminent en ajoutant le sucre glace tout en remuant énergiquement pour obtenir une préparation lisse.

On laisse refroidir cette pâte avant de la placer au frigo environ deux heures. Les garçons avaient préparé la pâte la veille et donc elle était très facile à manier.

A l'aide de deux petites cuillères, ils ont prélevé des portions de pâte puis roulé en boule...

Pour les enrober, les garçons ont choisi du cacao non sucré, des amandes concassées et des vermicelles colorés répartis dans des assiettes...