



RECETTE

# truffes chaudes aux pommes caramélisées

*L.thierry*

Portions: 8

## GANACHE

100 grammes chocolat

60 grammes crème

2 badiane

## PÂTE À FRIRE CHOCOLAT

125 grammes farine

25 grammes cacao

1 pincée sel

25 grammes sucre

1 oeuf

125 grammes bière

25 grammes beurre

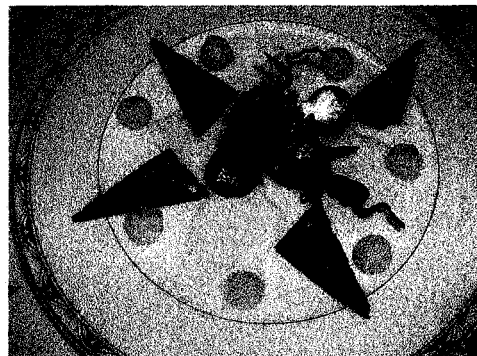
## POMMES CARAMÉLISÉES

2 pommes

100 grammes sucre

1 gousse de vanille

25 grammes beurre



**GANACHE:** Infuser la badiane dans la crème chaude. Lisser avec un fouet en versant la crème sur le chocolat fondu au bain-marie. Dresser des petites boules à la poche sur une feuille de papier sulfurisé et surgeler.

**POMMES CARAMÉLISÉES.** Confectionner un caramel avec le sucre et le beurre, ajouter les pommes tailler en petits cubes. Ajoutez la gousse de vanille fendu en deux et laisser cuire 2 minutes.

**PÂTE À FRIRE.** Tamiser la farine et le cacao. Ajouter le sel et le sucre. Mélanger avec 1 oeuf entier et la bière, ajouter le beurre fondu.

**CUISSON.** Trempez les boules de ganache chocolat dans la pâte à frire et trempez-les dans la friteuse (160°C) pendant 2 à 3 minutes, disposez-les sur du papier absorbant et saupoudrer de sucre glace. Server aussitôt.

**DRESSAGE.** Disposer les pommes tièdes au centre de l'assiette, poser 5 truffes chaudes autour.

Idées de service: SERVIR avec une glace caramel.

---

*Par portion (hors produits inconnus) : 202 de calories ; 8g de graisses (36,7% calories des lipides) ; 2g de protéines ; 30g de glucides 24mg de cholestérol ; 71mg de sel. Echanges : 1 Céréales (amidon); 0 Viande maigre; 1 1/2 Lipides; 1 Autres glucides.*

## Dates

OCULD/gb

09/11/01


CODE

Rue Neuve 3 – 1003 Lausanne

■ Rue des Moulins 11 – 1800 Vevey

■ Ruelle Vautier 10 – 1400 Yverdon

■ [www.ecole-club.ch](http://www.ecole-club.ch)

 021 / 318 71 00

■ 021 / 922 61 71

■ 024 / 423 40 69

■ [ecole-club@gmvd.migros.ch](mailto:ecole-club@gmvd.migros.ch)