

Truffes au quinoa

Ingrédients

Pour une vingtaine de truffes

- 140g **de chocolat noir 58 % cacao Artisans du Monde**
- 8 c à s de crème fraîche
- 2 c à s de crème fraîche
- 2 c à s **de chocolat en poudre bio Artisans du Monde**
- 2 c à s de **quinoa soufflé Artisans du Monde**



Préparation de la recette

- 1- Bien rincer et sécher le quinoa (le quinoa doit être bien sec afin qu'il ne cuise pas dans la poêle).
- 2- Faire sauter le quinoa dans une poêle avec une cuillère à soupe d'huile. (Procéder comme pour du pop -corn).
- 3- Remuer constamment, à feu moyen et faire dorer le quinoa qui va éclater.
- 4- Dans une casserole, faire chauffer le lait avec la crème sans cuire le mélange.
- 5- Couper le chocolat en petits morceaux et l'intégrer au lait chaud. Mélanger le tout
- 6- Verser la préparation dans un saladier et ajouter le quinoa soufflé.
- 7- Poser un film alimentaire au contact de la préparation et faire refroidir le tout pendant 2 heures, environ.
- 8- Dès que la pâte est refroidie, faire des petites boules et les rouler dans le chocolat en poudre.
- 9- Les remettre au réfrigérateur en attendant de les déguster.