



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris! X



Petits truffles à la clémentine

Par Coup de Pouce

**COUP
POUCE**

Un dessert qui se prépare en un tour de main et qui plaira aux petits comme aux grands.

INGRÉDIENTS

- 1 contenant de crème à fouetter 35% (473 ml)
- 1/3 tasse de sucre d'érable (environ)
- 1/4 tasse de sucre glace
- 1 tasse de biscuit Graham émiettés
- 8 clémentines pelées et hachées

Préparation	25 minutes
Réfrigération	1 heure
Portion(s)	8 portions

VALEURS NUTRITIVES

Par portion

Calories	290
Total gras	20 g
Gras saturés	13 g
Cholestérol	65 mg
Sodium	45 mg
Total glucides	25 g
Fibres	1 g
Protéines	2 g

PRÉPARATION

- Dans un bol, à l'aide d'un batteur électrique, fouetter la crème, le sucre d'érable et le sucre glace jusqu'à ce que le mélange forme des pics fermes.
- Dans 8 verres d'une capacité de 1 t (250 ml) chacun, répartir en couches successives les biscuits, la moitié de la crème fouettée, les clémentines et le reste de la crème fouettée. Réfrigérer 1 heure. (Les truffles se conserveront jusqu'au lendemain au réfrigérateur.)
- Au moment de servir, saupoudrer les truffles de sucre d'érable, si désiré.