



## Truffles au fromage à la crème, au citron et au chocolat

 PRÉPARATION : 20 MIN    CUISSON: 1 HR 10 MIN

Qui veut des truffles? Pour obtenir ces succulentes truffles au chocolat faciles à faire, il suffit de mélanger du fromage à la crème, de la chapelure graham, du sucre et une touche de citron, puis de façonner le mélange en boules qu'on trempera dans du chocolat fondu.

### Qu'est-ce qu'il me faut ?

2 PORTIONS

1 paquet (250 g) de fromage à la crème *Philadelphia* en brique, ramolli

1/2 tasse de chapelure graham

1/4 tasse de sucre à glacer

1-1/2 c. à thé de zeste et 1 c. à soupe de jus de 1 citron, divisée

1 paquet (225 g) de chocolat mi-amer *Baker's*, brisé en petits morceaux

### Que dois-je faire ?

#### Étape 1

Mélanger au batteur le fromage à la crème dans un grand bol jusqu'à consistance crémeuse. Ajouter la chapelure graham, le sucre, le jus de citron et 1 c. à thé du zeste de citron; bien mélanger.

#### Étape 2

Façonner le mélange de fromage à la crème en 24 boules de 1 po, à raison d'environ 1 c. à soupe de mélange par boule. Mettre sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé. Congeler 10 min.

#### Étape 3

Faire fondre le chocolat selon le mode d'emploi. Tremper les boules au fromage à la crème, une à la fois, dans le chocolat fondu, en les retournant pour bien les enrober. Remettre sur la plaque à pâtisserie; parsemer du reste du zeste.

#### Étape 4

Réfrigérer 1 h ou jusqu'à fermeté.

# Conseils des Cuisines Kraft



## Portions sages

Les truffes sont une gâterie idéale à offrir en cadeau ou à servir lors d'une occasion spéciale.

## Remarque

S'il le faut, on peut façonner de nouveau les boules de fromage à la crème partiellement congelées pour former des boules bien rondes avant de les tremper dans le chocolat fondu. Vu qu'elles ramollissent rapidement à la température ambiante, sortez-les du congélateur quelques-unes à la fois avant de les tremper dans le chocolat comme indiqué.

## Savoir-faire Répartir le mélange de fromage à la crème en parts égales

Utilisez une petite cuillère à biscuit pour faire des truffes de taille égale.

## Calories **200**

	% valeur quotidienne
Matières grasses 14 g	22 %
Matières grasses saturées 8 g	40 %
Cholestérol 25 mg	
Sodium 120 mg	5 %
Glucides 16 g	5 %
Fibres alimentaires 2 g	8 %
Sucres 11 g	
Protéines 3 g	
Vitamine A	6 %
Vitamine C	2 %
Calcium	2 %
Fer	6 %

## Portions




2 portions de 2 truffes (41 g) chacune

Les renseignements sur la nutrition sont estimés sur la base des ingrédients et du mode de cuisson propres à chaque recette, et ne sont fournis qu'à des fins d'information seulement. Veuillez noter que les données concernant la nutrition peuvent varier en fonction des modes de préparation, ainsi que de l'origine et de la fraîcheur des ingrédients utilisés.

# Évaluations et commentaires

## Coup d'œil ÉCRIRE UN COMMENTAIRE évaluations

Moyenne  3

5 	1
4 	0
3 	0
2 	1
1 	0

1 à 3 Truffes au fromage à la crème  
Trier - Plus Haut au plus Bas ▼




Invité - il y a 3 an

**No Comments**

No Comments

 (0)  (0)



 Invité - il y a 3 an

**Correction à faire: comme mentionné en anglais : 12 servings, 2 truffes (41 g) each et non 2 portio**

Correction à faire: comme mentionné en anglais : 12 servings,

2 truffes (41 g) each et non 2 portions

 (0)  (0)

---

