Truffes aux biscuits roses de Reims

Description

(Recette pour 15 à 20 truffes)

watermark

Une gourmandise pour petits et grands durant les fêtes.

http://patrimoine-seixois.fr/traditions-de-noel

Ingrédients :

125gr de beurre mou (1/2 plaquette),

50 g de sucre,

1 jaune d'oeuf,

125 g de biscuits Roses de Reims

1 cuillerée à soupe de fleur d'oranger (ou du Rhum)

default watermark

Marche à suivre :

Mouliner les biscuits pour les réduire en poudre avec une moulinette à légumes, grille fine. (On peut faire cette opération avec un mixer mais le résultat est moins bien)

Mélanger le beurre ramolli avec le sucre, le jaune d'oeuf, la fleur d'oranger et la poudre de biscuits roses

Ce mélange doit avoir l'aspect d'une pâte homogène, souple et malléable,

Faire des boulettes de la grosseur d'une noix,

Rouler ou décorer les boulettes avec différents ingrédients alimentaires,

Mettre au frais 2 heures avant de les déguster.

Les garder au frais.

Idées pour habiller les truffes roses :

Les rouler dans de la noix de coco râpée.

Les rouler dans du sucre cristallisé ou du sucre glace.

Les rouler dans du vermicelle au chocolat de couleur.

Poser sur la truffe une cerise confite.

Piquer la truffe de quelques amandes émondées ou effilées.

le Biscuit Rose de Reims

default watermark

https://www.fossier.fr/fr/12-biscuits-roses

Créé en **1691**, le Biscuit Rose de Reims est un des fleurons de la Ville de **Reims**. Toujours associé au **champagne** autrefois, il est un **symbole de la fête**. Aujourd'hui, il est aussi utilisé dans de nombreuses recettes. Outre sa couleur rose, il est caractérisé par une texture craquante et fondante.

Variante

Truffes roses

Ingrédients : pour 16 à 20 truffes roses *(selon grosseur)*

- 12 Biscuits roses de Reims
- 50g de sucre
- 60g de poudre d'amandes
- 2 c. à soupe de miel
- 2 c. à soupe de Kirsch
- Pour le sirop : 25g de sucre et 25g d'eau
- Pour l'enrobage : 6 biscuits roses de Reims

- **Matériel** : 1 robot mixeur

- **PREPARATION**
- 1 – Préparer le sirop : Dans une petite casserole, porter à ébullition pendant 2 mn le sucre et l’eau. Puis le laisser refroidir.
- 2 – L’enrobage : Mixer 6 biscuits pour obtenir une fine poudre rose. Réserver.
- 3 – Dans le bol du robot, mettre les 12 biscuits avec la poudre d’amandes et le sucre. Mixer à grande vitesse en incorporant petit à petit le sirop, le miel et le kirsch. On obtient une pâte homogène.
- 4 – Laisser reposer la pâte au frais pendant 1 heure.
- 5 – Préparer les truffes : Prendre un peu de pâte avec une petite cuillère, réaliser des boules et les rouler dans la poudre rose. Déposer dans des caissettes. Laisser sécher.

Categorie

1. recettes de cuisine
2. SRHGx
3. to check

Tags

1. biscuit rose de Reims

date créée
14 décembre 2022
Auteur
cblancke

default watermark