

Truffes aux biscuits roses de Reims

Description

default watermark

(Recette pour 15 Ã 20 truffes)



Une gourmandise pour petits et grands durant les fÃªtes.

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



IngrÃ©dients :

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

50 g de sucre,

1 jaune dâ??oeuf,

125 g de biscuits Roses de Reims

1 cuillerÃ©e Ã soupe de fleur dâ??oranger (ou du Rhum)

default watermark

Marche Ã suivre :

Mouliner les biscuits pour les rÃ©duire en poudre avec une moulinette Ã lÃ©gumes, grille fine. (On peut faire cette opÃ©ration avec un mixer mais le rÃ©sultat est moins bien)

MÃ©langer le beurre ramolli avec le sucre, le jaune dâ??oeuf, la fleur dâ??oranger et la poudre de biscuits roses

Ce mÃ©lange doit avoir lâ??aspect dâ??une pÃ¢te homogÃ¨ne, souple et mallÃ©able,

Faire des boulettes de la grosseur dâ??une noix,

Rouler ou dÃ©corer les boulettes avec diffÃ©rents ingrÃ©dients alimentaires,

Mettre au frais 2 heures avant de les dÃ©guster.

Les garder au frais.

IdÃ©es pour habiller les truffes roses :

Les rouler dans de la noix de coco rÃ¢pÃ©e.

Les rouler dans du sucre cristallisÃ© 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 Ã©mondÃ©es ou effilÃ©es.

le Biscuit Rose de Reims



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

CrÃ©Ã© en **1691**, le Biscuit Rose de Reims est un des fleurons de la Ville de **Reims**. Toujours associÃ© au **champagne** autrefois, il est un **symbole de la fÃªte**. Aujourdâ??hui, il est aussi utilisÃ© dans de nombreuses recettes. Outre sa couleur rose, il est caractÃ©risÃ© par une texture craquante et fondante.

Variante

Truffes roses

IngrÃ©dients : pour 16 Ã 20 truffes roses *(selon grosseur)*

- 12 Biscuits roses de Reims
- 50g de sucre
- 60g de poudre dâ??amandes
- 2 c. Ã soupe de miel
- 2 c. Ã soupe de Kirsch
- Pour le sirop : 25g de sucre et 25g dâ??eau
- Pour lâ??enrobage : 6 biscuits roses de Reims

- **MatÃ©riel** : 1 robot mixeur

- **PREPARATION**
- 1 â?? PrÃ©parer le sirop : Dans une petite casserole, porter Ã Ã©bullition pendant 2 mn le sucre et lâ??eau. Puis le laisser refroidir.
- 2 â?? Lâ??enrobage : Mixer 6 biscuits pour obtenir une fine poudre rose. RÃ©server.
- 3 â?? Dans le bol du robot, mettre les 12 biscuits avec la poudre dâ??amandes et le sucre. Mixer Ã grande vitesse en incorporant petit Ã petit le sirop, le miel et le kirsch. On obtient une pÃ¢te homogÃ¨ne.
- 4 â?? Laisser reposer la pÃ¢te au frais pendant 1 heure.
- 5 â?? PrÃ©parer les truffes : Prendre un peu de pÃ¢te avec une petite cuillÃ¨re, rÃ©aliser des boules et les rouler dans la poudre rose. DÃ©poser dans des caissettes. Laisser sÃ©cher.

Categorie

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

Tags

1. biscuit rose de Reims

default watermark

date crÃ©Ã©e
14 dÃ©cembre 2022
Auteur
cblancke