

6 personnes - Préparation en 10 min

TRUFFES SURPRISES AU FOIE GRAS



Le vin : Ecllosion ou Coteaux de l'Aubance

Ingédients

- Foie gras
- Graines de sésame
- Cacao en poudre
- Pistache Alesto
- Spéculoos

Préparation

- Enfilez des gants jetables puis prélevez des morceaux de foie gras à l'aide d'une cuillère à soupe. Façonnez-les en boules de même taille en les roulant entre vos mains. Réservez-les dans une boîte au frais durant 30 min.
- Au moment de les servir, roulez les truffles dans les les graines de sésame, le cacao, les pistaches et spéculoos réduits en poudre. Et servez.
- A partager avec vos proches !L'astuce : vous pouvez utiliser toutes sortes de chapelures pour enrober vos truffles, comme des graines de pavot ou de chia par exemple.