

BÛCHE AU CHOCOLAT BLANC, PALETS BRETONS ET TRUFFES

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de repos : 2 heures

Niveau de difficulté : moyen

Repère prix : 1,35€ par personne*

**(prix calculé sur la base des ingrédients utilisés pour la recette au 14/05/2012)*

Ingrédients :

200 g de palets bretons P'TIT DELI

20 truffes aux éclats de fèves de cacao EQUADOR

180 g de chocolat pâtissier blanc TABLETTE D'OR

250 g de fromage blanc 20% de matière grasse DELISSE

100 ml de lait demi-écrémé DELISSE

2 feuilles de gélatine TABLIER BLANC

75 g de beurre doux LES CROISES

Préparation :

Dans une petite casserole, faire fondre le beurre.

Mixer les palets et les mélanger au beurre fondu.

Tapisser un moule à cake de film alimentaire et déposer le mélange biscuits-beurre au fond du plat. Mettre de côté quelques truffes au chocolat pour la décoration, déposer les autres au centre et sur toute la longueur du moule. Réserver au frais.

Placer la gélatine dans un bol d'eau froide pour la ramollir.

Dans une casserole, faire fondre la gélatine égouttée dans le lait et ajouter le chocolat blanc. Réserver quelques copeaux de chocolat pour la décoration. Laisser fondre à feu doux. Hors du feu, ajouter le fromage blanc, mélanger.

Verser délicatement la préparation au chocolat blanc dans le plat, recouvrir de film et placer le plat au réfrigérateur au moins 2 heures.

Servir frais, décorer de morceaux de truffes au chocolat et de copeaux de chocolat blanc.

Suggestion d'accompagnement :

Champagne brut millésimé 2006 POL CARSON