

Plaisir de fruits défendus au miel & rose, et truffes en chocolat



Dessert **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 15 mn

Repos : 24 h

Cuisson : 10 mn

Des fruits pour la légèreté, du chocolat pour la gourmandise. Le parfait allié d'un café gourmand réussi.

Ingrédients

- pour les brochettes :
 - 6 piques
 - fruits de saison
 - 1 cs de miel & rose - par exemple le miel miel et rose lune de miel®
- pour les truffes au chocolat :
 - 50 g de chocolat noir
 - 50 g de chocolat au lait
 - 2 cs de miel & rose lune de miel®
 - 35 g de beurre léger en morceaux
 - 35 g de chocolat blanc en copeaux (ou de noisettes, de pistaches natures, grillées et concassées pour alléger les truffes)

Préparation

- 1 Faire fondre au bain marie les chocolats puis ajouter le Miel & Rose et le beurre et mélanger.
- 2 Placer au réfrigérateur pendant 24h.
- 3 Après repos, prendre des cubes de 3 cm et rouler chaque cube dans la paume de votre main pour faire une boule. Enrober au choix de copeaux de chocolat blanc (ou de noisettes ou de pistaches).
- 4 Conserver au frais avant de déguster.
- 5 Juste avant de servir, préparer les brochettes en enfilant les fruits de votre choix.
- 6 Faire couler un filet de Miel & Rose sur chaque brochette.

Proposé par

Mieuxsucre.com

Mieuxsucre.com

Le site des produits sucrants d'origine 100% naturelle

Retrouvez le meilleur des produits sucrants (miels, sirops d'érable, sirops d'agave) sur www.mieuxsucre.com : des conseils nutrition et beauté, des dossiers et une boutique en ligne regroupant les plus grandes marques de produits sucrants 100 % naturels.

Découvrez d'autres recettes originales et savoureuses sur

www.mieuxsucre.com/cuisine-gourmande

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

