

# safran oct8bre occitan

<http://www.oct8bre.fr>

recette et photographie de <http://talonhautetcacao.canalblog.com>

## Truffes au chocolat blanc, safran et abricots secs

### *Ingrédients*

(20-25 pièces selon la grosseur)	30 g de sucre glace
150 g de couverture ivoire ou chocolat blanc à pâtisserie	0.1g(1 dose) de safran oct8bre
35 ml de crème fleurette entière	30 g d'abricots secs hachés
30 g de beurre froid coupé en dés	Finition : sucre glace, cacao amer ou noix de coco
1 jaune	jus

  
Méthode

Faire fondre à feu doux le chocolat blanc au bain-marie sans remuer.

2. Hors du feu, ajouter le beurre en dés, la crème et le safran. Bien mélanger jusqu'à ce que le beurre soit bien fondu. Incorporer le jaune, mélanger de nouveau, le sucre glace puis les dés d'abricots.
3. Laisser reposer au réfrigérateur la préparation pendant quelques heures ou une nuit, le temps qu'elle durcisse.
4. Prélever à l'aide d'une cuillère un peu de chocolat. Façonner des petites boules entre les paumes des mains. Répéter l'opération jusqu'à épuisement. Rouler les truffes dans du sucre glace, du cacao amer ou de la noix de coco.
5. A conserver au frais dans une boîte hermétique.

<http://www.oct8bre.fr/recettes+fr.html>