

Cruffes chocolat et canneberges au Chèvre des Alpes



Chèvre des Alpes

Un fromage pur chèvre tout en fraîcheur
très fondant et tartinable à souhait!

Ingrédients

- 1 Chèvre des Alpes nature
- 1 c. à soupe de Yogourt ferme Nature Damafro
- 100 g de chocolat noir
- 20 g de canneberges séchées
- 50 g de poudre de cacao
- Vanille liquide selon votre goût

Préparation

- 1• Faire fondre le chocolat au micro-ondes ou dans un bol au bain-marie.
- 2• Dans un saladier, déposer le Chèvre des Alpes, le yogourt ferme Damafro, le sucre et la vanille. Bien mélanger jusqu'à ce que le tout soit bien homogène.
- 3• Confectionner de petites boules en incorporant au centre plusieurs canneberges.
- 4• Mettre les boules confectionnées au congélateur plusieurs minutes pour qu'elles soient bien dures, afin de pouvoir les rouler une à une dans le chocolat chaud, puis dans la poudre de cacao.