

## *Truffes végétales aux dattes, noix et cacao*

*J'ai utilisé un mixer électrique, mais si tu n'en possède pas, tu n'as quand même aucune excuse. Tu peux hacher les noix avec un pilon, ou bien en les enfermant dans un sachet plastique, et en les écrasant avec un rouleau à pâtisserie, un verre, ou une bouteille en verre. Pareil pour les dattes !*

*Tu peux soit les garder nature, soit les rouler dans du cacao, des noix réduites en poudre, de la noix de coco râpée, selon ton goût et tes envies.*

### Recette pour 24 truffes

350 g de dattes (moelleuses)  
150 g de cerneaux de noix de Grenoble  
5 C à soupe de cacao

### Préparation

Fais tremper les cerneaux de noix dans de l'eau froide pendant au moins 12 heures. Égoutte les dans une passoire, et laisse sécher ½ heure.

Dénoyaute les dattes. Dans un mixeur, mets les dattes, les noix et le cacao. Mixe jusqu'à obtenir une pâte (il va rester des tout petits morceaux de noix).

Prélève des morceaux de la taille d'une demi cuillère à soupe, et roule les entre les paumes de tes mains pour former des boules. Oui, ça colle un peu, mais c'est pas grave, tu te lécheras les doigts à la fin ...

Ces boules se conservent 1 semaine dans un récipient hermétique et au frais.

