

# TRUFFES AU CHOCOLAT



## Les ingrédients pour faire les truffles au chocolat :

Pour 40 truffles environ.

- 300 g de chocolat noir à 70%.
- 50 g de cacao en poudre non sucré
  - 3 jaunes d'œufs
- 125 g de crème fraîche ( 2 grosses cuillères à soupe)
  - 50 g de beurre doux
  - 70 g de sucre glace

## La recette pour faire les truffles au chocolat :

- 1- Faire fondre le chocolat au bain-marie.
- 2- Ajouter ensuite le beurre et la crème fraîche et remuer jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- 3- Dans un récipient mélanger les 3 jaunes d'œufs et le sucre glace.
- 4- Verser le contenu de la casserole dans le récipient et mélanger à la cuillère en bois.
- 5- Recouvrir le récipient d'un film alimentaire et mettre au frigo durant 1h30.
- 6- Quand la pâte est assez dure, former avec les mains des petites boules.
- 7- Dans une assiette creuse, verser le chocolat en poudre et y mettre une dizaine de truffles.
- 8- Placer une autre assiette creuse au dessus et secouer pour faire rouler les truffles dans l'assiette et les recouvrir de chocolat en poudre. Répéter l'opération pour toutes les truffles.