

Truffes au chocolat

- Ingrédients

- 300gr de chocolat noir
- 100gr de beurre
- 2 jaunes d'œufs
- 100gr de sucre glace
- Cacao en poudre

- Recette

- 1) Faire fondre le chocolat au bain-marie
- 2) Y incorporer progressivement le beurre
- 3) Quand le beurre et le chocolat sont fondus, ajouter les jaunes d'œufs et mélanger
- 4) Tamiser le sucre glace et mélanger
- 5) Laisser prendre la préparation au frigo 2h
- 6) Former des petites boules de pâte
- 7) Rouler les petites boules dans le cacao et laisser au frigo jusqu'au moment de déguster