

Truffes au chocolat

pour 40 à 50 truffes :

300 g de chocolat noir
100 g de beurre mou

2 casseroles
1 saladier

2 grosses cuillères de crème fraîche épaisse
60 g de sucre glace
2 jaunes d'œufs
2 cuillère à soupe de cacao amer en poudre

1 cuillère à café
1 assiette froide

un jour avant de faire les truffes :

casser le chocolat en petits morceaux.
laisser fondre doucement au bain-marie.
retirer du feu et ajouter la crème, le beurre, le sucre glace et les jaunes d'œufs.
bien remuer.

mettre au réfrigérateur 24 h.

le lendemain :

prendre 1 cuillerée à café du mélange et faire une boule.
rouler dans l'assiette avec la poudre de cacao.

mettre au frais une journée.

