

Truffles au chocolat



Quantité	20 truffles
Préparation	10 min
Cuisson	10 min
Repos	2 h
Coût de la recette	Pas cher
Niveau de difficulté	Facile

Ingrédients

pour Truffles au chocolat

- 300 g de chocolat noir
- 100 g de beurre
- 2 jaunes d'oeuf
- 125 g de sucre glace
- 1 c. à soupe de lait
- 4 cl de crème liquide
- cacao en poudre

Préparation

pour Truffles au chocolat

- 1** Cassez le chocolat en petits morceaux dans une casserole.
- 2** Ajoutez le lait et faites fondre à feu doux. Mélangez avec une spatule en bois pour obtenir une pâte lisse.
- 3** Ajoutez alors le beurre en parcelles en mélangeant.
- 4** Puis incorporez les jaunes d'oeufs un par un et enfin la crème liquide. Mélangez bien.
- 5** Ajoutez alors le sucre glace en fouettant.
- 6** Versez la pâte dans un saladier et placez au frais pendant au moins 2 heures.
- 7** Quand la pâte est bien dure, formez des petites boules de la taille d'une noix et roulez-les dans le cacao.
- 8** Gardez au frais jusqu'au moment de déguster.

Accord vin

pour Truffles au chocolat

un rasteau (Rouge, Vallée du Rhône)