

Recette des truffes au chocolat



Liste des ingrédients nécessaires pour une vingtaine de truffes :

- 100g de bon chocolat noir pour les desserts
- 100g de beurre
- 1 gousse de vanille
- 2 bonnes cuillères à soupe de crème fraîche
- 50g de cacao non sucré, plus 30g qui seront utilisés pour enrober les truffes, soit 80g en tout.
- 125g de sucre glace.

Conseils de préparation :

La préparation des truffes doit toujours se faire plusieurs heures à l'avance.

Casser le chocolat en morceaux, ajouter une cuillerée d'eau et faire fondre à feu très doux.

Quand le chocolat est bien ramolli, ajouter hors du feu le beurre et les jaunes d'œufs. Remuer énergiquement.

Ajouter ensuite la crème fraîche, le sucre glace et 50g de cacao.

Ouvrir la gousse de vanille en deux à l'aide d'un couteau, retirer les petites graines que l'on mélange à la pâte.

Mettre le tout au réfrigérateur jusqu'à ce que la pâte soit bien dure.

Prendre alors dans la main la valeur d'une cuillerée à café de cette pâte, la façonner en boulettes, la laisser tomber dans une assiette contenant les 30g de cacao, et tourner pour l'enrober de cacao.

Ces truffes peuvent se conserver au frais durant trois à quatre jours.