

Truffes au chocolat

4 pers | 20 mn | 1 h

Les **ingrédients**

- 200 g de chocolat
- 60 g de beurre
- 1 jaune d’oeuf
- 4 c. à s. de sucre glace
- Cacao en poudre

La **recette**

Etape 1

Casser le chocolat en morceaux et le faire fondre au bain-marie à feu doux.

Etape 2

Mettre la casserole hors du feu. Ajouter le beurre en morceaux. Bien mélanger afin d’obtenir un mélange lisse.

Etape 3

Ajouter le jaune d’oeuf à la préparation ainsi que le sucre glace. Fouetter énergiquement et mettre le mélange au frais pour faire durcir la pâte (1h).

Etape 4

Une fois la préparation refroidie, former des boules avec la pâte et les rouler dans du cacao en poudre.

Etape 5

Conserver les truffes au frais jusqu’au moment de déguster.