



Truffles au chocolat



4 pers



20 mn



1 h



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

Étape 1

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

Étape 2

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

Étape 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).

Étape 4

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

Étape 5

Conservier les truffles au frais jusqu'au moment de déguster.

