

Truffes au chocolat

Les ingrédients pour environ 25 truffes :

250 g de chocolat de couverture

125 g de beurre

2 jaunes d'oeufs

140 g de sucre glace

Cacao en poudre non sucré ou vermicelles en chocolat

Faire fondre le chocolat au B.M. Quand le chocolat est fondu ajouter le beurre en dés en mélangeant avec un cuillère en bois , puis mettre le sucre glace et hors du feu, toujours en mélangeant, ajouter les jaunes d'oeufs légèrement battus à la fourchette.

Verser le mélange dans un saladier et mettre au frais 3 h environ pour que l'ensemble se solidifie.

Prendre alors avec une cuillère un peu du mélange et façonner des boules de la taille d'une noix entre vos mains. Vous en aurez plein les mains mais ce n'est pas grave ;-) !

Il ne reste plus qu'à rouler les truffes dans le cacao , je le fais 2 fois, ou dans le vermicelle en chocolat, et à mettre en caissette de papier.

Remettre au frais.

Sortir les truffes du frigo 1/2 h à 1 h avant de les déguster.

S'il en reste les remettre au frais .

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>