



Desserts

Truffes au chocolat

Pour 5 personnes.

Ingrédients

100 millilitres de crème fraîche
200 grammes de chocolat noir (haché gros)
50 grammes de chocolat au lait (râpé)
100 grammes de beurre (à température ambiante)

Méthode de préparation

Chauffez la crème fraîche jusque juste avant l'ébullition. Mettez le chocolat dans un plat et versez la crème dessus tout en mélangeant. Mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit dissous. Incorporez alors le beurre et laissez refroidir 2 heures au frigo.

Avec des mains froides formez des petites boulettes ovales de chocolat refroidi. Passez-les dans le chocolat râpé et mettez-les encore un peu au froid. Les truffes restent bonnes 4 à 5 jours dans un bac fermé au frigo. Vous pouvez aussi rouler les truffes dans de la poudre de cacao, du coco râpé, des paillettes d'amande, ...

