

Les truffes de Noël

Ingrédients

- Chocolat noir spécial dessert 200g
- Crème fraîche épaisse 60g
- Beurre 150g
- 2 jaunes d'œufs
- Du cacao en poudre, noix de coco rapée, amandes pilées, ..

1. Faire fondre le chocolat au bain-marie. Retirer du feu et laisser fondre le beurre coupé en morceaux dans le chocolat.
Mélanger au fouet pour obtenir une pâte lisse
2. Ajouter la crème et les jaunes d'œufs.
Mélanger pour obtenir une crème bien onctueuse.
3. Placer le saladier au réfrigérateur au moins pendant 3h pour que la pâte durcisse.
4. Prendre un peu de pâte avec une cuillère et former des boules avec les mains.
5. Les rouler dans le cacao en poudre ou autres
6. Placer les truffes au réfrigérateur
7. Déguster