



Les truffes au chocolat



Les ingrédients

- 500 g de chocolat noir à pâtissier
- 20 cl de crème fraîche
- 30 g de beurre 
- cacao en poudre, cacao amer, noix de coco râpée, vermicelles de couleur
- ...

Les ustensiles

- une spatule 
- un saladier
- une balance
- une casserole



Pour 25 à 30 truffes

Le déroulement

- 1- Dans une casserole, porter à ébullition la crème avec le beurre.
- 2- Hors du feu, ajouter le chocolat cassé en morceaux, en remuant jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
- 3- Mettre la préparation dans un saladier et le placer pendant 1 nuit (minimum 12h) au réfrigérateur.
- 4- Pour confectionner les truffes, mouler des boules de la taille d'une petite noix avec la paume des mains bien sèche.
- 5- Rouler très délicatement les boules dans du cacao en poudre ou de la noix de coco râpée ou des vermicelles de couleurs.