

Truffes au chocolat

Temps					
Préparation			Cuisson		Repos 3 heures au froid et la nuit
Calories par personne			Catégorie		bonbons et chocolat
Matériel					
Casserole					
Terrine					
2 cuillères pour former les truffes					
NB : les quantités sont données pour une dizaine de truffes moyennes					

Ingrédients	Qté VO	Unité	Nb pers. VO	Pers.	Qté	Unité
Chocolat fin	125	g	10			
Eau	3	cuil. à soupe				
Beurre en noisettes	75	g				
Jaune d'œuf	1					
Sucre glace	1	cuil. à soupe				
Cacao						

Préparation

Faire fondre le chocolat avec l'eau à feu très doux et bien remuer. Quand il est fondu, rajouter le beurre coupé en noisettes sans cesser de remuer et hors du feu. Puis rajouter l'œuf et le sucre glace, toujours en remuant.
La pâte est encore assez molle et tiède.
Verser le chocolat dans une terrine et le mettre au réfrigérateur environ deux à trois heures.
Pour faire la truffe : rouler une boule de pâte dans cacao entre deux cuillères.
Tenir au froid la nuit.