

Truffes au chocolat

Ingrédients

Recette tirée de <https://cuisine.journaldesfemmes.fr/recette/314859-truffes-au-chocolat>.



- 200 grammes de chocolat noir
- 25 grammes de beurre
- 15 centilitres de crème fleurette
- cacao non sucré (± 30 grammes, mais on peut mettre moins et ajouter au fur et à mesure)

Préparation

- casser le chocolat en morceaux et le mettre dans un saladier ;
- faire fondre le beurre et la crème fleurette ensemble à feu doux ;
- dès le début de l'ébullition, verser le mélange sur le chocolat et mélanger doucement jusqu'à obtenir un mélange bien lisse ;
- mettre au frigo plusieurs heures, jusqu'à 24h afin que le chocolat durcisse ;
- mettre le cacao dans un bol, prélever des boules avec une petite cuillère, les rouler dans les mains, puis les rouler dans le cacao ;
- conserver au frais jusqu'au moment de servir.

Révision #3

Créé 2020-12-15 12:52:42 CET par Luc

Mis à jour 2021-01-03 11:30:27 CET par Luc