

Truffes au chocolat

Ingrédients :

200 g de chocolat noir à croquer ou à cuire

80 g de beurre

80 g de sucre

2 jaunes d'œufs

4 cl de crème fraîche

¼ verre alcool (grand Marnier)

chocolat noir amer en poudre (style Van Houten) pour la finition

Préparation :

Mettre les jaunes d'œufs avec le sucre dans un saladier

Remuer jusque cela blanchisse avec le batteur électrique (fouet métal)

Faire fondre le chocolat au bain marie

Ajouter le beurre en pommade avec les jaunes d'œufs et le sucre

Mélanger le tout, puis y incorporer le chocolat fondu

Ajouter la crème fraîche, puis enfin l'alcool.

Mettre le tout au réfrigérateur pendant 24 h, avec un film plastique dessus.

A la sortie du frigo, faire des boules puis