

## TRUFFES AU CHOCOLAT

250 gr de bon chocolat à cuire  
125 gr de beurre  
2 jaunes d'œuf  
125gr de sucre glace

Du cacao amer ou du sucre glace pour rouler les truffes.

Casser le chocolat en morceau dans un bol et faire fondre au bain-marie très doucement sans brûler.

Ajouter le beurre coupé en morceaux jusqu'à l'obtention d'une crème lisse.

Sortir du bain-marie et ajouter les jaunes d'œuf, mélanger rapidement

Rajouter le sucre glace.

Bien remuer pour obtenir une pâte à peine consistante.

*(ici on peut rajouter un arôme café, fleur d'oranger, alcool .....)*

Placer la casserole contenant la pâte dans le réfrigérateur ou dans un endroit très froid au minimum 1 heure.

La pâte à durcie, la sortir du réfrigérateur et préparer des boulettes, rapidement roulées dans les mains, que l'on recouvrira de cacao ou de sucre glace, ou de vermicelle en chocolat.