



Truffes au chocolat et fèves de cacao

Ingrédients pour environ 20 truffes :

- 300 g de chocolat noir
- 100 g de beurre
- 2 jaunes d'œufs
- 125 g de sucre glace
- 1 c. à soupe de lait
- 4 cl de crème liquide
- Cacao en poudre
- 10 fèves de cacao

La recette :

- 1 Casser le chocolat en petits morceaux dans une casserole.
- 2 Ajouter le lait et laisser fondre à feu doux. Mélanger avec une spatule en bois pour obtenir une pâte lisse.
- 3 Ajouter alors le beurre en petits dés tout en mélangeant.
- 4 Incorporer les jaunes d'œufs un par un puis la crème liquide. Bien mélanger.
- 5 Ajouter le sucre glace en fouettant.
- 6 Verser la pâte dans un saladier, filmer et entreposer au frais pendant au moins 2 heures.
- 7 Concasser grossièrement les fèves de cacao à l'aide d'un pilon.
- 8 Quand la pâte est bien dure, former des petites boules de la taille d'une noisette et les rouler dans les fèves concassées puis remettre autour de la pâte et façonner des truffes de la taille d'une noix. Terminer en roulant les truffes dans le cacao en poudre.
- 9 Conserver au réfrigérateur jusqu'à la dégustation.