

Samedi 17 décembre

Truffes au chocolat



 Temps de préparation : 10 minutes

 Temps de repos : 2 heures

 Temps de cuisson : 5 minutes

Ingrédients

 **4** > pour 4 personnes environ

 200 g de chocolat noir

 40 g de cacao non sucré

 100 ml de crème liquide

Étapes

Étape 1 :

Dans un petit bol, versez la crème liquide et faites-la chauffer au four micro-ondes pendant 30 secondes à 900 W.

Étape 2 :

Dans un saladier, cassez le chocolat en morceaux. Versez dessus la crème chaude et couvrez 5 minutes. Mélangez vigoureusement.

Étape 3 :

Placez cette préparation au réfrigérateur pendant 1 heure.

Étape 4 :

Roulez des truffes de 2 à 3 cm de diamètre dans la paume de vos mains.

Étape 5 :

Dans une assiette creuse, versez le cacao puis roulez les truffes dedans. La poudre doit complètement recouvrir la truffe.

Étape 6 :

Placez à nouveau 1 heure au réfrigérateur.

