

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

TRUFFES AU CHOCOLAT NOIR



Pour 4 personnes
Préparation : 10 min
Cuisson : 5 min

Ingrédients :

- 100 g de chocolat noir à 70%
- 4 cuillères à soupe de cacao en poudre
- 50 g de sucre en poudre
- 50 g de beurre
- 1 oeuf très frais
- 2 cuillères à soupe de lait

Préparation :

Brisez le chocolat en petit morceaux.

Dans une casserole au bain-marie, déposez les brisures de chocolat, le sucre, le lait et le beurre. Faites fondre le mélange tout en remuant jusqu'à ce qu'il devienne parfaitement lisse. Ôtez alors la casserole du feu.

Casez l'oeuf et séparez le jaune du blanc. Versez le jaune dans la crème au chocolat et mélangez rapidement.

Laissez tiédir la crème puis disposez-la au réfrigérateur environ 1h pour qu'elle durcisse.

Façonnez ensuite les truffles : versez le cacao en poudre dans une assiette ; prélevez une noix de pâte et roulez-la rapidement dans la paume de la main, passez-la ensuite dans le cacao en poudre.

Déposez les truffles au réfrigérateur au moins 1h et servez-les très fraîches.

Vous pouvez parfumer vos truffles comme vous le souhaitez.

www.paprikas.fr