

## TRUFFES EN CHOCOLAT

Pour environ 25 truffles

- 200 g de chocolat
- 15 cl de crème liquide
- 25 g de beurre
- cacao en poudre non sucré



Dans un saladier, concasser le chocolat.

Chauffez la crème dans une casserole puis au premier bouillon, ôtez du feu.



Versez la crème sur le chocolat concassé puis mélanger l'ensemble afin d'obtenir une préparation homogène.

Ajoutez le beurre en petits morceaux et mélangez à nouveau.



Placez la préparation au frais quelques heures.

Formez des boules en prélevant des portions avec une cuillère et en les roulant dans les paumes de main.

J'ai préparé deux sortes de cacao un amer et un autre plus sucré (chocolat en poudre du petit déjeuner)

roulez les boules dans le cacao puis réservez les truffles au frais jusqu'à la dégustation

