

TRUFFES AU CHOCOLAT A L'ORANGE

- 400 g de chocolat à cuire
- 125 ml d'eau
- 200 g de beurre pommade
- 200 g de sucre glace
- 2 jaunes d'œufs
- 3 cuillères à soupe de Cointreau
- 1 zeste d'orange non traitée
- Cacao amer

Faire fondre le chocolat et l'eau au bain-marie et laisser tiédir.
Râper le zeste d'orange finement.

Mélanger le sucre glace et le beurre pommade.
Ajouter les jaunes d'œufs, le chocolat fondu et le Cointreau.

Laisser refroidir au réfrigérateur jusqu'à ce que la consistance permette de prélever avec une cuillère parisienne de l'appareil pour façonner des petites boules (La taille dépend de votre gourmandise...).

Les rouler dans le cacao amer puis ajouter un peu de zeste d'orange râpé à la surface.

Mettre au réfrigérateur pendant 24h.

