

TRUFFES AU CHOCOLAT

- 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 liqueur (Armagnac, Cognac, etc...)
- Cacao amer

Faire fondre le chocolat et l'eau au bain-marie et laisser tiédir.

Mélanger le sucre glace et le beurre pommade.

Ajouter les jaunes d'œufs, le chocolat fondu et la liqueur.

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

Les rouler dans le cacao amer.

Mettre au réfrigérateur pendant 24h.

