

Truffes au chocolat

Pour une vingtaine de truffes

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

Dans un saladier, concasser le chocolat noir. Chauffer la crème dans une casserole puis au premier bouillon, ôter du feu. Verser la crème sur le chocolat concassé puis mélanger l'ensemble afin d'obtenir une préparation lisse et homogène. Ajouter le beurre en petits morceaux et remuer l'ensemble à nouveau.

Ou bien, faire fondre le chocolat au bain marie, puis ajouter la crème tiédie et le beurre en petits morceaux et remuer. Il peut rester de minuscule morceaux de chocolat !

Verser la préparation dans un plat creux puis placer au frais pendant quelques heures.

Former des boules en prélevant des portions avec une cuillère et en les roulant brièvement entre les doigts. Rouler ces boules dans le cacao en poudre non sucré puis réserver les truffes au frais jusqu'à la dégustation.