

Les truffes au chocolat

Voir le vidéo : [Truffes au CHOCOLAT](#)

Les ingrédients

- 500 g de noir 
- 20 cl de 
- 30 g de 
- en poudre, amer, noix de râpée, vermicelles de



Cacao chocolat crème fraîche
beurre cacao coco chocolat

Les ustensiles

- Une 
- Une 
- Un 
- Une 

spatule casserole
balance saladier

Le déroulement

QUANTITÉ :

1. Mettre la **préparation** dans un **saladier** et le placer pendant 1 nuit (minimum 12h) au réfrigérateur.
Pour 25 à 30 **truffes**.
2. Pour commencer, dans une **casserole**, porter à ébullition la **crème** avec le **beurre**.
3. Hors du feu, ajouter le **chocolat** cassé en morceaux, en remuant jusqu'à l'obtention d'une **pâte lisse**.
4. Finalement, rouler très délicatement les **boules** dans du **cacao** en poudre, de la noix de **coco** râpée ou des **vermicelles** de chocolat.
5. Pour confectionner les **truffes**, mouler des **boules** de la taille d'une petite noix avec la paume des mains bien sèche.