

Truffes au chocolat

*400 gr de chocolat
300 gr de crème fraîche
300 gr de chocolat de couverture
Cacao amer Van Houten*

*Faire fondre le chocolat au bain marie.
On peut ajouter 2 cuillères à soupe de café fort.
Faire bouillir la crème
Mélanger le tout et faire durcir au frigo toute la nuit.*

*Confectionner des boules qui seront trempées dans le chocolat de couverture fondu et refroidi.
Laisser reposer un moment pour sécher le chocolat.*

Rouler les boules dans le cacao.

Les truffes se conservent 15 jours hors du frigo.