

# RECETTE

## Truffes au chocolat



### Ingrédients pour 30 truffes

2 jaunes d'œufs 

100 g de sucre glace 

250 g de chocolat noir 

100 g de beurre 

1 sachet de sucre vanillé 

50 g de chocolat en poudre 

### Ustensiles

1 saladier 

1 verre mesureur 

1 couteau 

1 planche à découper 

1 cuillère en bois 

1 assiette creuse 

**1** FAIRE FONDRE le chocolat cassé en morceaux avec un peu d'eau.



Bien MÉLANGER.

**2** COUPER le beurre en petits dés.



**3** AJOUTER progressivement les dés de beurre.

MÉLANGER.



**4** VERSER le chocolat, les jaunes d'œufs, le sucre glace et le sucre vanillé dans un saladier.



Bien MÉLANGER

**5** METTRE la pâte 1 nuit au réfrigérateur pour qu'elle durcisse.



**6** FORMER des petites boulettes de pâte avec les mains.



Les ROULER dans du cacao en poudre.

Remette les truffes au réfrigérateur avant de servir.



