

Truffes en Chocolat classiques

Recette tirée du « Larousse de la Cuisine », source blog Les Carnets de Marie <http://sbmarie.over-blog.com>

Ingrédients (Pour 20 grosses truffes)

- 300g de chocolat noir
- 100g de beurre
- 2 jaunes d'oeuf
- 125g de sucre glace
- lait
- crème fraîche

Couverture: cacao en poudre et/ou noix hachées et/ou vermicelles en chocolat

- 1) Cassez le chocolat noir en petits morceaux dans une jatte. Placez celle-ci dans une casserole au bain-marie et faites fondre le chocolat en ajoutant 1 cs de lait. Il doit être parfaitement lisse.
- 2) Incorporez le beurre etn parcelles au chocolat fondu en mélangeant à chaque adjonction. Ajoutez ensuite les jaunes d'oeufs 1 par 1 puis environ 4cl de crème fraîche versée en filet.
- 3) Incorporez le sucre glace. Ajoutez éventuellement un parfum: 1 cs de cognac, de whisky, de rhum ou de curaçao. Fouettez vigoureusement la pâte pendant 5 min. Mettez-la au réfrigérateur pendant 2h environ pour la laisser épaissir et durcir.
- 4) Versez 2 cs de cacao dans un plat. Pilez quelques cerneaux de noix dans un second plat et versez 2 cs de vermicelles en chocolat dans un troisième.
- 5) Prélevez des portions de pâte au chocolat avec une petite cuiller. Faites-les glisser sur une surface plane, de préférence un marbre, et roulez-les en boules avec votre paume. Vous pouvez aussi enrober vos doigts de cacao et rouler rapidement chaque boulette entre vos paumes.
- 6) Enrobez ensuite chaque boulette soit de cacao, soit de noix hachées, soit de vermicelles en chocolat. Mettez les truffes dans une coupe de service et réservez au frais jusqu'au moment de servir. Vous pouvez aussi les disposer dans des caissettes en papier plissé.