



Les truffes Allemandes

- Par vision-plaisir

Chocolat, chocolat et chocolat....

Ingrédients :

- 125 g chocolat râpé
- 60 g beurre
- 15 g rhum
- 50 g vermicelle de chocolat

Pour 4 personnes

Réalisation de la recette :

Battre le beurre jusqu'à obtenir une mousse et incorporer le **chocolat râpé** et le **rhum***. Laisser durcir cette pâte au réfrigérateur pendant 1 à 2 heures. **La façonner** ensuite en petites boules que vous enrobez de vermicelle au chocolat. **Dresser ces truffes** dans des caissettes en



Recette de www.vision-plaisir.fr

papier et laisser sécher de 2 à 3 heures avant de les consommer. Oui je sais ! dur de se retenir.

