



Les truffles de Chambéry

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Des truffles au goût bien définies.

Ingrédients:

- 125 g de chocolat noir
- 30 g de beurre
- 15 g de sucre glace
- 2 jaunes d'œufs
- 25 g de rhum
- poudre de cacao pour la finition

Pour 20 truffles environ



Réalisation de la recette:

Faire fondre au bain marie le chocolat. Ajouter le sucre glace et le beurre hors du bain marie.

Mélanger doucement jusqu'à obtenir un **chocolat lisse**. Incorporer les jaunes d'œufs un à un. **Verser le rhum** ambré et **mélanger intimement**. Verser la préparation dans un plat et mettre dans un endroit frais, mais pas au réfrigérateur, pendant 12 heures pour bien laisser **crystalliser le chocolat**.

Diviser en boulettes que vous roulez dans le cacao en poudre. Laisser les truffes 3 heures au réfrigérateur avant de les déguster. Je sais, 3 heures, ça paraît éternel. Mais la patience sera récompensée par leur **goût exquis**.

