



## Truffes fines hollandaises

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

La douceur du chocolat noir.

### Ingrédients:

- 200 g de chocolat noir minimum 64%
- 1 cuillère à soupe de lait entier
- 40 g de beurre de cacao
- 1 œuf
- 20 g de sucre glace
  
- 10 g sucre glace
- 20 g de vermicelle au chocolat



## Pour 6 personnes

### Réalisation de la recette:

Faire fondre le **chocolat noir** au bain marie avec le lait et le beurre de cacao. Mélanger **sans cesse et sortir du bain marie** quand tous les ingrédients sont fondus et laisser tiédir. Pendant ce temps, **mélanger l'œuf avec le sucre glace** au batteur et incorporer progressivement au chocolat tiède **en filet mince**, sans cesser de battre au fouet. Le plus difficile est de ne pas faire trancher votre préparation. Une fois avoir ajouté tout le chocolat fondu et **obtenu une préparation bien homogène**, laisser refroidir dans un endroit frais mais pas le réfrigérateur. **Quand votre appareil à truffes** est durci, façonner la pâte en boules que vous roulez immédiatement dans le mélange sucre et **vermicelle chocolat**. Laisser au réfrigérateur 24 heures avant de les dévorer.