



Truffes tchèques

- Par vision-plaisir

Le chocolat noir pour des truffes de caractères.

Ingrédients:

- 120 g chocolat noir râpé + 80 g pour l'enrobage
- 60 g beurre doux
- 2 jaunes d'œufs
- 20 g de sucre glace
- 70 g de poudre de cacao

Pour 15 pièces environ



Réalisation de la recette:

Râper le **chocolat noir** et le réserver dans un bol. Battre au batteur à **pleine vitesse** le beurre mou, les jaunes d'œufs et le sucre glace. Votre préparation doit **devenir crémeuse** et légèrement **blanchâtre**. Ajouter le cacao en poudre et le **chocolat râpé**. Mélanger à la spatule du batteur jusqu'à obtenir une pâte légèrement ferme. Si vous apercevez que votre pâte est encore trop molle, ajouter un peu plus de **chocolat râpé**. **Terminer le pétrissage** à la main et former un cylindre. La consistance doit être proche d'une pâte à tarte. Couper des morceaux de 20 g environ et les façonner en boules. Rouler les truffles dans le reste de **chocolat râpé**. Ces truffles ont un goût très **prononcé de chocolat**. Très agréable en fin de repas avec un café.