

TRUFFES AU CHOCOLAT

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 4 heures

Ingrédients:

- CHOCOLAT FONDANT	125 g
- LAIT	2 c à soupe
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- BEURRE	50 g
- POUDRE DE CACAO	

Recette:

- Faire fondre le chocolat fondant dans le lait sans laisser bouillir, jusqu'à obtention d'une pâte lisse
- Hors du feu, incorporer le jaune d'œuf et ensuite le beurre ramolli
- Placer au réfrigérateur pendant au moins 3 heures
- A l'aide d'une cuillère à café, prélever un peu de chocolat durci; ensuite, faire des petites boules
- Rouler les petites boules dans le cacao et placer au frais

Boisson:

A servir à la sortie du réfrigérateur, avec un bon café bien serré et bien chaud