



Confiseries, friandises, chocolats

Truffes au chocolat blanc



4h16 **15 min** **1 min** **4h** **208**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

ingrédients pour la pâte à truffe

150 g **Chocolat blanc**
30 ml **Crème liquide
(fleurette)**
30 g **Beurre**
1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf

Ingrédients pour l'enrobage

1 c. à soupe **Cacao en
poudre**
1 c. à soupe **Sucre glace**

Étape 1

Préparation du chocolat

- 1 Faire fondre le chocolat dans un bol au micro-ondes avec le beurre ou au bain-marie.
- 2 Le verser dans un saladier, ajouter la crème et bien mélanger en évitant d'incorporer de l'air.
- 3 Ajouter le jaune d'oeuf et bien mélanger à nouveau.
- 4 Verser le mélange dans une boîte en plastique et laisser au réfrigérateur quelques heures pour que le chocolat "durcisse" un peu.
- 5 Recouvrir le récipient d'un papier film.

Étape 2

Confection des truffes

- 1 Prélever un peu de chocolat avec une cuillère à café.
- 2 Mettre le chocolat prélevé dans les mains et le rouler jusqu'à obtenir une petite boule.
- 3 Répéter l'opération jusqu'à épuisement du chocolat.
- 4 Verser le cacao dans un petit ramequin, verser le sucre glace dans un autre. Y rouler les truffes pour bien les enrober de cacao ou de sucre glace.

Conserver les truffes au réfrigérateur dans un récipient

