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

5 bien hermétique.