

Truffes au chocolat



Ingrédients :

- 200 g de chocolat noir
- 10 g d'expresso
- 40 g de sucre glace
- 1 cuillère à café de sucre vanillé
- 1 jaune d'oeuf
- 30 g de crème fraîche épaisse
- 15 g de cognac
- 30 g de chocolat en poudre

Préparation :

1. Mettre le chocolat coupé en morceaux dans le bol du thermomix et mixer 15 secondes à vitesse 9.
2. Ajouter 10 g d'expresso et régler 3 minutes à 50° C, vitesse 4.
3. Ajouter le reste des ingrédients sauf le cacao en poudre et régler 5 minutes à 50°C, vitesse 4. On doit obtenir une consistance de pommade.
4. Verser dans un saladier et mettre au réfrigérateur quelques heures.
5. Quand la pâte a suffisamment durci, la sortir du réfrigérateur pour façonner les truffes : Prélever la valeur d'une petite cuillère à café de pâte et la rouler en boule. Les replacer ensuite au réfrigérateur pendant une heure.
6. Mettre le cacao dans un bocal. Placer les boules dans le bocal 3 par 3 et retourner plusieurs fois le bocal pour que les truffes se poudrent de cacao.
7. Mettre les truffes dans de petites caissettes en papier et les conserver au froid dans une boîte hermétique (pas plus d'une dizaine de jours).