

La Marmite de Claude

TRUFFES AU CHOCOLAT

INGRÉDIENTS (pour 25 truffes)

*2 tasses de chocolat à cuire
2 c à s d'eau
1 tasse de sucre glace
1 paquet de sucre vanillé
5 c à s de crème fraîche
1 tasse de poudre de chocolat*

RECETTE

Faire fondre au bain-marie le chocolat cassé en carrés dans un grand bol avec 2 c à s d'eau en remuant de temps en temps. Quand le chocolat est bien fondu, ajouter 1 tasse de sucre glace, 1 paquet de sucre vanillé et 5 c à s de crème fraîche. Bien mélanger avec un fouet et réserver au réfrigérateur 1 heure. Mettre dans une assiette le chocolat en poudre, prendre une cuillère de pâte au chocolat, l'arrondir et la rouler dans l'assiette de poudre de chocolat. Réserver au frais avant de déguster.