



*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

