

Truffes au chocolat par l'Auberge Sire de Cabaret

Ingrédients

- 1 kg chocolat noir
- 0.150 kg crème fleurette
- 0.100 kg de Grand Marnier
- Sucre glace

Recette

Faire fondre 0.5 kg chocolat au bain marie.

Hors du feu :

- Ajouter la crème chaude.
- Bien mélanger.
- Incorporer le grand marnier.
- Laisser refroidir en mélangeant.

Dresser sur papier sulfurisé avec une poche à douille, mettre au frigo.

Dans le creux de la main façonner le chocolat en boule régulière.

Remettre du chocolat à fondre.

Tremper les boules une par une dans le Chocolat et les rouler dans le sucre glace.

Laisser durcir.

Mettre dans une boîte pour les offrir.

Bon appétit.

