

Les truffes au chocolat

100 g de beurre; 150 g de chocolat noir; 2 jaunes d'œufs; 1 cuillerée à soupe de sucre fin cristallisé; un peu de poudre de chocolat foncé. † Kirsch

1. Dans une terrine, casser les jaunes d'œufs, ajouter le sucre fin, puis le beurre qui sera ramolli à la température de la pièce. Fondre le chocolat dans une petite casserole sur feu doux, avec 2 cuillerées d'eau. Ajouter ce dernier au mélange de la terrine. Bien mélanger jusqu'à refroidissement complet et laisser reposer au froid 36 heures, mais pas au réfrigérateur, ce dernier n'étant pas bon pour cette composition.

2. Passé ce temps, prendre la valeur d'une noix du mélange, la modeler sur un plat froid, avec des doigts froids (passés à l'eau froide et essuyés) jusqu'à obtenir une petite boule ronde. Promener cette boule du bout des doigts dans la poudre de chocolat noir, jusqu'à

ce que toute la surface en soit imprégnée. Déposer les truffes dans une boîte que vous conservez dans un endroit frais, mais en aucun cas au réfrigérateur, ce qui casserait le goût de ces friandises.