

Truffes au chocolat

Portions pour environ 25
truffes: 250 g de chocolat noir;
40 g de beurre ramolli; 20 g de
sucre glace; 2 dl de crème
fraîche; 2 cuillerées à soupe
d'eau; cacao. 2 l de Kirsol

Dans une casserole, à feu doux, faites fondre le chocolat cassé en morceaux dans un peu d'eau jusqu'à ce qu'il soit bien lisse. Ajoutez le beurre petit à petit en l'incorporant bien. Continuez avec la crème et le sucre glace en travaillant à la cuillère pour obtenir un mélange homogène. Laissez un peu refroidir à la température de la cuisine, puis mettez à raffermir au réfrigérateur.

Dans une assiette, mettez du cacao en poudre (et, dans un plat de service, disposez des petites caissettes en papier plissé). Sortez la pâte à truffes du froid. Avec les doigts, façonnez de petites boules, roulez-les au fur et à mesure dans le cacao,