

## TRUFFES AU CHOCOLAT



### **Pour une vingtaine de truffles environ :**

- 200 g de chocolat noir pâtissier
- 100 g de fromage blanc
- 90 g de sucre glace
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 jaune d'oeuf
- du cacao non sucré en poudre pour pâtisserie

Faire fondre le chocolat noir au bain-marie. Y ajouter le fromage blanc puis le sucre glace et le sachet de sucre vanillé.

Hors du feu, battre au fouet afin de rendre la préparation brillante.

Laisser refroidir puis incorporer le jaune d'oeuf.

Placer 12 heures au réfrigérateur.

Prélever un peu de pâte et façonner les truffles entre les paumes de la main, puis les rouler dans le cacao.

A conserver au frais 24 heures avant de déguster.

Vous pouvez également les rouler dans la poudre de noisettes, des billes aux trois chocolat... à votre convenance.