



Truffes au chocolat



Ingrédients

- 250 g de chocolat noir de bonne qualité
- 100 g de beurre non salé
- 2 jaunes d'oeuf
- 7.5 g de sucre vanillé
- 80 g de sucre glace
- 50 g de cacao

Préparation

Temps Total : 30 min

Préparation : 30 min

- 1 Casser le chocolat en petits morceaux dans un plat résistant à la chaleur. Le faire fondre au bain-marie.
- 2 Ajouter progressivement le beurre coupé en petits dés. Mélanger.
- 3 Quand le beurre a bien fondu dans le chocolat, retirer le plat du feu, y ajouter les jaunes d'oeuf, le sucre vanillé (il apporte du croquant, si vous souhaitez une texture lisse, ajoutez 10 g de sucre glace et 1 goutte de vanille liquide) et le sucre glace. Bien mélanger le tout.
- 4 Mettre la pâte au frigo pendant au moins une heure afin qu'elle se solidifie.
- 5 Ensuite, former des petites boulettes de pâte à la main, les rouler dans le cacao puis les disposer sur un plat.

Note de l'auteur

“ Lavez-vous bien les mains avant et après avoir formé les boules de pâtes !
NDLR : Une parfaite [recette de Noel](#) ! Cette recette est ultra-simple : la première fois que j'ai fait ces truffes, j'avais huit ans... ”



J'ajoute mon grain de sel

[Go Back](#)[Imprimer](#)

Recipe Image



20



truffles

Truffles au chocolat

Gourmandise incontournable des fêtes de fin d'année, voici la recette facile et rapide des truffles au chocolat de Cyril Lignac.

Type de plat Dessert
Cuisine Française

Temps de préparation 15 minutes

Temps total 15 minutes

Portions 20 truffles

Ingrédients

Pour une vingtaine de truffles

- 250 g [de chocolat noir à 70% de cacao](#)
- 100 ml de crème liquide entière
- 20 g de beurre
- du cacao en poudre non sucré

Instructions

Recette des truffles de Cyril Lignac

1. Au micro-ondes ou au bain-marie, faites fondre le chocolat noir, doucement sans le brûler.
2. Faites bouillir la crème liquide et versez la, en 3 fois, sur le chocolat fondu tout en remuant vivement pour créer une émulsion.
3. Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et mélangez pour le faire fondre et l'incorporer.
4. Réservez au réfrigérateur.
5. Lorsque la ganache a suffisamment refroidi pour avoir la bonne texture, formez des boules de 3cm de diamètre environ et roulez les dans le cacao en poudre non sucré.

Réservez les truffles au réfrigérateur avant dégustation.

750g

Truffes au chocolat blanc et noix de coco

 15min  Très facile  Bon marché

 462 kcal/ personnes

Par La cuisine de la petite Jeanne Des jolies truffes au chocolat blanc non fondantes idéales pour les fêtes ou le café.

Ingrédients

5 personnes

200 g de chocolat blanc	150 g de noix de coco rapée
125 g de crème liquide	1 c. à c. d'extrait de vanille ou vanille liquide

Matériel

Fouet

Préparation



Préparation :
10min



Cuisson : **5min**



Attente : **4h**

1 Faites chauffer la crème à 40 °c (on doit pouvoir y tremper les doigts).

2 Versez le chocolat coupé en petits morceaux.

3 Ajoutez la vanille ou la liqueur. Couvrez et laissez fondre 5min tout en remuant jusqu'à que le mélange soit lisse.

4 Laissez refroidir 2 heures au réfrigérateur.

5 Fouettez le mélange pour l'alléger un peu et ajoutez 4cuillères à soupe de noix de coco.

6 Laissez à nouveau reposer 2 heures au frais.

7 Répartissez le reste de noix de coco dans une assiette.

Égouttez des petites boules et roulez entre les



roulez des petites boules et roulez entre les paumes puis dans la noix de coco.