**TRUFFES AU CHOCOLAT**

Pour 25 pièces environ

220 g de chocolat noir à 70 %

30 g de beurre

20 cl de crème liquide

Cacao en poudre

Faites chauffer la crème puis la verser sur le chocolat et bien mélanger jusqu’à ce que ce dernier soit fondu

Ajoutez le beurre et mélangez à nouveau

Réservez au frais 2h puis prélevez des portions (à l’aide d’une cuillère parisienne ou cuillère à café) pour faire environ 25 truffes

Remettre au frais 1h

Façonnez dans vos mains bien propres des boules, vos truffes

Roulez les dans le cacao

Remettre au frais

**LA TABLE DES PLAISIRS**