






TRUFFES AU CHOCOLAT











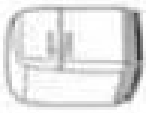


Ingédients :

				
250 g de chocolat	100 g de beurre	2 jaunes d'œufs	1 sachet de sucre vanillé	80 g de sucre glace

Ustensiles :

					
1 saladier	1 bol	1 assiette	1 couteau	1 balance	1 micro-ondes
					1 réfrigérateur

Préparation :

1			Casse le chocolat en petits morceaux dans un saladier.
2			Ajoute le beurre coupé en petits dés. Fais fondre au micro-ondes.
3			Séparer les jaunes des blancs.
4			Quand le beurre a bien fondu dans le chocolat, ajoute-y les jaunes d'œufs, le sucre vanillé et le sucre glace. Mélange bien !
5		2h	Mets la pâte au frigo pendant au moins 2 heures.
6			Forme des petites boules de pâte à la main. Roule-les dans le sucre glace et place-les sur une assiette.