

Truffes au chocolat

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

1 décilitre de crème entière
50 grammes de beurre
200 grammes de chocolat noir (haché finement)
1 cuillère à soupe whiskey (ou tout autre spiritueux/liqueur au choix)
1 pincée de sel
20 grammes de cacao en poudre
noisettes (moulues)
pistaches (moulues)

Méthode de préparation

1. **Versez la crème dans un poêlon et portez-la juste en dessous du point d'ébullition.**
2. **Ajoutez le beurre et laissez-le fondre.**
3. **Versez le chocolat dans un bol et arrosez-le avec la crème chaude. Mélangez bien jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.**
4. **Ajoutez une pincée de sel et le whisky.**
5. **Couvrez ce mélange et laissez-le prendre au frigo pendant au moins deux heures.**
6. **Faites-en de petites billes que vous roulerez dans le cacao en poudre, les noisettes ou les pistaches.**