

<http://piroulie.canalblog.com>



Etant une inconditionnelle du chocolat sous toutes ces formes j'ai testé plusieurs recettes de truffes -surtout au moment de Pourim (une de nos nombreuses fêtes juives) - des plus classiques (avec ou sans crème fraîche) aux plus originales (avec de la crème de marrons par exemple un bide total ! ou des framboises bof ! bof !)

J'aime beaucoup cette recette que je parfume suivant mes envies ou disponibilité de rhum , de whisky ou de sabra au chocolat et à l'orange (liqueur israélienne)

Ingédients :

- 250 g de chocolat noir (je melange du chocolat à 70% de cacao avec du chocolat noir ordinaire)
- 100 g de beurre (ou de margarine)
- 2 gros jaunes d'oeuf
- 2 paquets de sucre vanillé
- 80 g de sucre glace
- 3 càs de rhum , sabra ou liqueur de votre choix (facultatif)
- 1/2 verre de cacao

Préparation :

Faire fondre le chocolat cassé en petits morceaux au bain-marie. Ajouter progressivement le beurre (ou la margarine) coupé en dés. Mélanger jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Quand le mélange est homogène y ajouter hors du feu les jaunes d'oeuf, le sucre vanillé , le sucre glace et l'alcool de votre choix. Bien mélanger le tout.

Mettre la pâte au frigo pendant au moins une heure afin qu'elle se solidifie.

Pour confectionner les truffes, mouler délicatement des boules de la taille d'une petite noix avec la paume des mains bien sèche puis les rouler dans la poudre de cacao.

Je vous signale que les blancs d'oeuf se congèlent très bien et peuvent être utilisés par la suite pour faire des macarons ou des financiers