



E-chocoMômes

Episode II : Le fruit des dieux

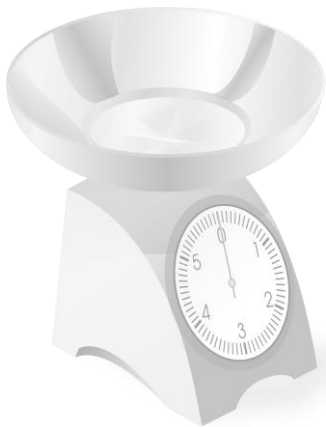
ATELIER CREATIF

Fabrication de truffes au chocolat



Ingredients pour une cinquantaine de petites truffes

- 500g de bon chocolat noir de cuisine
- 100g de beurre
- 4 jaunes d'œuf
- 15g de sucre vanillé
- 160g de sucre glace



Et pour les enrober, faites votre choix :

- poudre de cacao non sucré (type Van Houten),
- poudre de coco,
- amandes effilées (les écraser avant),
- mini perles de sucre ou vermicelles multicolore,
- cacahuètes (les écraser avant),
- graines de sésame, etc.



Recette : les étapes de fabrication

- 1/ Faire fondre le chocolat et le beurre dans une casserole.
- 2/ Puis retirer du feu et ajouter les jaunes d'œufs, le sucre vanillé et le sucre glace. Bien mélanger.
- 3/ Mettre au frigidaire au moins une heure.
- 4/ S'il est resté longtemps au frigidaire, sortir le bol à l'avance pour que la pâte ne soit pas dure comme du béton car vous risqueriez de ne pas pouvoir enfoncer la cuillère.
- 5/ Allez hop, tout le monde fait des petites boules, qu'on roule ensuite dans la décoration de son choix.

