

Truffes au Chocolat Blanc et au Café

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 45 minutes

Temps de prise : 1 nuit

Ingrédients:

- BEURRE	25g
- CREME FRAICHE EPAISSE	20 cl
- CHOCOLAT BLANC	350 g
- LIQUEUR DE CAFÉ (KAHLUA)	1 c à soupe

Recette:

- Chemisez un plat de papier sulfurisé.
- Placez le beurre et la crème dans un caquelon, portez lentement à ébullition sans cesser de remuer puis laissez bouillir une minute et retirez enfin du feu.
- Râpez 225g de chocolat blanc et ajoutez-les dans le caquelon. Remuez jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu. Incorporez la liqueur de café.
- Répartissez la préparation dans le plat et placez au frigo pour une nuit (6 heures minimum).
- Le lendemain, façonnez des boulettes avec la préparation (20 au total).
- Faites fondre le reste du chocolat blanc au bain marie.
- Plongez les boulettes dans le chocolat fondu en laissant l'excédant retombé dans la casserole.
- Placez les truffes enrobées sur du papier sulfurisé.
- Replacez les truffes au frigo jusqu'à la dégustation.



Remarque:

Pour 20 truffes.