





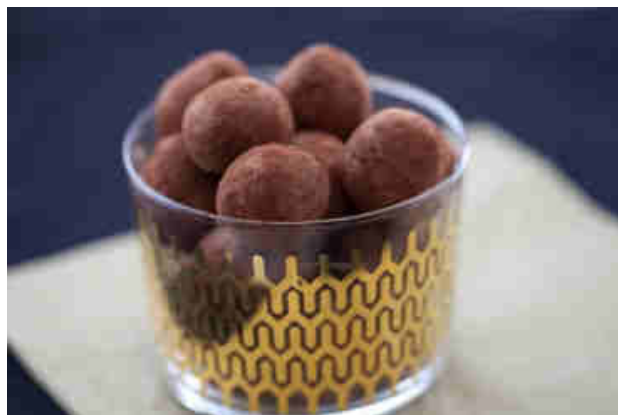


Pour 40 truffes environ

Ingrédients

-  300 g de chocolat
-  50 g de cacao en poudre non sucré
-  3 jaunes d'œufs
-  125 g de crème fraîche (2 grosses cuillères à soupe)
-  50 g de beurre doux
-  70 g de sucre glace



Préparation

- Faire fondre le chocolat au bain marie
- Ajouter le beurre et la crème fraîche jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Dans un récipient mélanger 3 jaunes d'œufs et le sucre glace.
- Verser le contenu de la casserole dans le récipient et mélanger à la cuillère en bois.
- Recouvrir le récipient d'un film alimentaire et mettre au réfrigérateur durant 1h30. Quand la pâte est assez dure, former avec les mains des petites boules.
- Dans une assiette creuse, verser le chocolat en poudre et y mettre une dizaine de truffes.
- Placer une autre assiette creuse au-dessus et secouer pour faire rouler les truffes et les recouvrir de chocolat en poudre. Répéter l'opération pour toutes les truffes.

<p>Nom : Fonction :</p> <p>Visa :</p>	<p style="text-align: center;"><u>Rédacteur</u> E.Tartié Psychomotricienne</p>	<p style="text-align: center;"><u>Validation</u> Sylvie LACOSTE, Directrice</p>	<p style="text-align: center;"><u>Conformité à la gestion qualité</u> Audrey TINNES, Chargée Qualité</p>
--	--	---	--