

Truffes au chocolat



Tout le monde possède une "recette secrète" des meilleures truffes au chocolat qui soient... pour ma part, je pense que les ingrédients primordiaux sont la patience et l'affection avec lesquelles on les élabore. Imaginez toutes les pensées qui habitent chacune de ces petites boules tentatrices!

Cette recette m'a été léguée généreusement par un collègue talentueux, un jour que je traînais dans la pâtisserie de l'Hôtel Camino Real de Mexico, alléchée par l'arôme du chocolat fondu. Depuis, elles ont souvent fait la joie de mes proches et amis... et elles habillent les Fêtes de gourmandise!

Ingrédients

400 grammes de crème fraîche liquide

400 grammes de beurre

1.5 kilos de chocolat noir

100 ml de liqueur de votre choix (brandy, tequila ou rhum)

Pour rouler les truffes: cacao en poudre, sucre glace ou chocolat en paillettes

Préparation

1. Faire bouillir la crème.
2. Ajouter le chocolat fondu, puis le beurre fondu et bien mélanger.
3. Ajouter la liqueur.
4. Laisser durcir au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.
5. Faire des boulettes et les rouler dans du cacao, du sucre glace, ou dans des paillettes de chocolat.
6. Conservez en réfrigération maximum 1 semaine.

Savourez avec plaisir et... modération!