



# Truffles au chocolat



**Temps de préparation**

> 1h



**Difficulté**

Moyenne



## Ingrédients

1 décilitre de crème entière  
50 grammes de beurre  
200 grammes de chocolat noir (haché finement)  
1 cuillère à soupe whiskey (ou tout autre spiritueux/liqueur au choix)  
1 pincée de sel  
20 grammes de cacao en poudre  
noisettes (moulues)  
pistaches (moulues)

## Méthode de préparation

- 1.** Versez la crème dans un poêlon et portez-la juste en dessous du point d'ébullition.
- 2.** Ajoutez le beurre et laissez-le fondre.
- 3.** Versez le chocolat dans un bol et arrosez-le avec la crème chaude. Mélangez bien jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
- 4.** Ajoutez une pincée de sel et le whisky.
- 5.** Couvrez ce mélange et laissez-le prendre au frigo pendant au moins deux heures.
- 6.** Faites-en de petites billes que vous roulez dans le cacao en poudre, les noisettes ou les pistaches.