

Truffes - recette de base



Ingrédients nécessaires

cacao : 10cs
beurre : 200g
jaune d'œuf : 4
sucre glace : 6cs
chocolat : 300g
lait : 4cs

Préambule

Comment faire pour cuisiner ses truffes ? Rien de plus facile : suis les étapes de Lapinou et tu obtiendras de beaux (et bons) chocolats.

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commence par faire fondre le chocolat avec le lait dans une casserole, à feu doux.



Etape 2

Si tu as 4 œufs entiers, demande à un adulte de séparer les blancs des jaunes d'œufs. Tu peux mettre de côté les blancs d'œufs pour une autre recette dans laquelle tu n'as pas besoin des jaunes.



Etape 3

Ajoute le sucre glace dans le chocolat fondu et remue bien.



Etape 4

Ajoute ensuite les jaunes, un par un.



Etape 5

Coupe le beurre en morceaux et ajoute-le au mélange précédent.



Etape 6

Ajoute si tu le souhaites du café ou pour les grandes personnes, du kirch. Il ne faut pas en mettre plus de 4 cuillères à soupe. Verse la pâte dans un récipient et mets-le au frigo.

La pâte doit reposer 24 heures.



Etape 7

Verse du cacao dans une assiette creuse et coupe de petits morceaux de pâte avec une cuillère à café. Roule ensuite les truffes une à une dans tes mains en les recouvrant de cacao. Dès qu'il n'y a plus assez de cacao dans l'assiette, remets-en.



Etape 8

Et voilà, tes truffes sont terminées. Offre-les à tes proches et bonne dégustation !

