



Truffes Chocolatées

- Les ingrédients en italique sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour environ 25 truffes de 15 gr

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 3 minutes

Ingrédients :

- 180 gr de chocolat noir
- 100 ml de crème de soja
- 25 gr de sucre glace (idéal, [voir recette sur le site](#)) ou blanc
 - ou bien de sucre de canne roux & complet « rapadura » (idéalement, finement moulu)
- 30 gr de café expresso + 15 ml alcool (kirsch, rhum, whiskey, ...)
 - ou 45 ml d'eau
- 2 cas environ de cacao en poudre



Préparation :

1. Faire fondre le chocolat noir au bain-marie ou alors au micro-ondes 3 x 1mn (en mélangeant entre chaque)
2. Ajouter la crème de soja, le sucre, et le café + alcool (ou l'eau)
3. Bien mélanger et laisser reposer au frigo au moins 2 heures
4. Dans une grande assiette plate, étaler le cacao en poudre
5. Avec une cuillère à café, poser 25 tas de la pâte durcie
6. Rouler chaque tas entre les paumes des mains en mettant un peu de cacao en poudre afin que ça ne colle pas
7. Les disposer dans une large boîte hermétique et plate (éviter de les entasser)

Se conserve 2 semaines au frigo, 1 semaine hors frigo