TRUFFES AU CHOCOLAT

Ingrédients pour 20 personnes

300 g de chocolat noir de bonne qualité
100 g de beurre
2 jaunes d'oeufs
125 g sucre glace
1 c à s de lait
4 cl de crème liquide
poudre de cacao Van Houten

Cassez le chocolat dans une casserole, ajouter le lait et faire fondre à feu doux. Mélanger. Ajouter le beurre couper en petits morceaux puis les jaunes d'oeufs un par un, la crème liquide. Mélanger.
Ajouter le sucre glace en fouettant, verser dans un saladier et mettre au frais pendant deux heures.
Quand la pâte est dure faire des boules (noix) et rouler dans le cacao.

Garder au frais