

# Truffes au chocolat

## Ingrédients :

- 250 g de chocolat noir ou bien 200g de chocolat noir + 50g de chocolat praliné à dessert.
- 2 cuillères à soupe de lait
- 2 jaunes d'œuf
- 75 g de beurre
- chocolat Van Houten
- poudre d'amandes
- un peu d'alcool

*Faire fondre au bain marie le chocolat et le beurre avec le lait en remuant régulièrement.*

*Laisser tiédir et incorporer les jaunes d'œufs, la poudre d'amandes et l'alcool.*

*Mettre au réfrigérateur une nuit.*

*Prélever une c.à.c. de préparation et faire une boule en la roulant dans du Van Houten.*