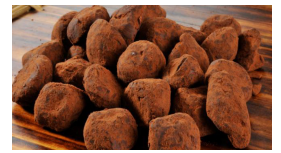














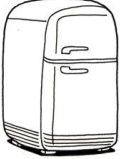
# TRUFFES AU CHOCOLAT







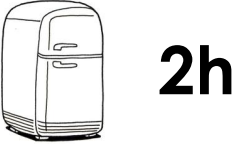

## Ingrédients :

				
250 g de chocolat	100 g de beurre	2 jaunes d'oeufs	1 sachet de sucre vanillé	80 g de sucre glace

## Ustensiles :

							
1 saladier	1 bol	1 assiette	1 couteau	1 cuillère en bois	1 balance	1 micro-ondes	1 réfrigérateur

## Préparation :

<b>1</b>		Casse le chocolat en petits morceaux dans un saladier.
<b>2</b>		Ajoute le beurre coupé en petits dés. Fais fondre au micro-ondes.
<b>3</b>		Séparer les jaunes des blancs.
<b>4</b>		Quand le beurre a bien fondu dans le chocolat, ajoutes-y les jaunes d'oeufs, le sucre vanillé et le sucre glace. Mélange bien !
<b>5</b>		Mets la pâte au frigo pendant au moins 2 heures.
<b>6</b>		Forme des petites boules de pâte à la main. Roule-les dans le sucre glace et place-les sur une assiette.