

TRUFFES AU CHOCOLAT AUX GRIOTTES

- 400 g de chocolat à cuire
- 125 ml d'eau
- 200 g de beurre pommade
- 200 g de sucre glace
- 2 jaunes d'œufs
- Griottes à l'eau de vie
- 3 cuillères à soupe d'eau de vie des griottes
- Cacao amer

Faire fondre le chocolat et l'eau au bain-marie et laisser tiédir.

Mélanger le sucre glace et le beurre pommade.

Ajouter les jaunes d'œufs, le chocolat fondu et l'eau de vie.

Laisser refroidir au réfrigérateur jusqu'à ce que la consistance permette de prélever avec une cuillère parisienne de l'appareil pour façonner des petites boules en y incorporant une griotte.

Les rouler dans le cacao amer.

Mettre au réfrigérateur pendant 24h.

