

Truffles de Chocolat au whisky

- 250g de bon chocolat à 70% . Je prends chez Lindt, dessert « le 70% cacao » - noir intense.(on peut le réduire en poudre avec le blender : il fondra plus vite)
- 90g de whisky
- 120 g sucre glace (sucre blanc – V8- 20 secondes)
- 120g de très bon beurre **bien mou**
- 2 jaunes œufs

Tapisser un moule carré (19x19cm) d'un grand fil alimentaire (ou de papier sulfurisé)

- Faire fondre 250g de bon chocolat noir à 70% dans 90g de whisky. (700 watts – 40 sec). Remuer avec une maryse
- Ajouter 120g de sucre glace. Remuer.
- Ajouter 120g de beurre bien mou . Bien remuer.
- Ajouter 2 jaunes oeufs l'un après l'autre. Bien remuer.

Verser dans un moule plat (couvercle de boîte par exemple) garni de papier sulfurisé ou d'un film alimentaire. Mettre au frais durant 6 heures minimum, recouvert de film alimentaire.

Couper en petits carrés.

Enrober les carrés de cacao Van Houten ou faire des truffles roulées dans le cacao