

Les truffes au chocolat

Préparation 15mn
Au froid pendant 4H

Pour 300g de truffes :

- 250g de chocolat noir surfin
- 1 cuillère à soupe de café moulu
- 2 cuillère à soupe de crème fraîche
- 2 jaunes d'œufs
- Une tasse à thé de cacao



- Coupez le chocolat en morceaux et passez-le au mixer.
- Mettez le chocolat dans une casserole avec le café et 1 cuillère à soupe de crème fraîche, puis faites fondre au bain-marie.
- Séparez les blancs d'œufs des jaunes.
- Passez au mixer la pâte obtenue, le beurre, les jaunes d'œufs et le reste de crème fraîche. Versez le tout dans un bol et laissez refroidir 4 heures au réfrigérateur.
- Formez des truffes avec la pâte et roulez-les dans le cacao.



Si vous n'avez pas de mixer, faites d'abord fondre le chocolat au bain-marie, ajoutez ensuite le café moulu et la moitié de la crème fraîche. Travaillez bien la pâte et pendant qu'elle tiédit, avant d'ajouter le beurre, découpez en petits morceaux, les jaunes d'œufs et le reste de crème fraîche.

Les proverbes du monde

Proverbes Anglais : La patience est une fleur qui ne pousse pas dans tous les jardins.
(J.Heywood, *Proverbs in the english Tongue* [1546])

Proverbe Basque : Un visage qui ne rit jamais est le témoin d'un cœur mauvais.
(auteur inconnu)

Proverbe Français : Une âme peut se dire généreuse, quand elle prend plus de plaisir à donner qu'à recevoir.
(Chevalier de Méré, *Maximes et Sentences, morales*, 263 [1665].)

Proverbe grec : Ne fais pas d'un ami l'égal de ton frère.
(Hésiode, *les Travaux et les jours*, 707 ; VIII^{es} av. J.-C.)

Proverbe Latin : Ce que l'on craint arrive plus facilement que ce qu'on espère.
(auteur inconnu)

Si vous souhaitez réagir à ces proverbes, vous pouvez déposer vos courriers dans la boîte prévue à cet effet au CDI.