

# Truffes au chocolat

## Ingrédients :

- 250 g de chocolat noir
- 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 le chocolat et le beurre avec le lait en remuant régulièrement.*

*Laisser tiédir et incorporer les jaunes d'œufs puis la poudre d'amandes.*

*Mettre au réfrigérateur une nuit.*

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