

Quand je serai grand

# Ma Recette de Noël



je serai pâtissier.

## Les truffes en chocolat

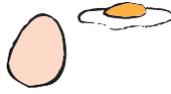
### LES INGRÉDIENTS



200g de  
chocolat  
pâtissier



50g de  
cacao en  
poudre



2 œufs  
(seulement les  
jaunes)



2 cuillères  
à soupe de  
crème  
fraîche



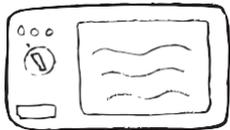
40g de beurre



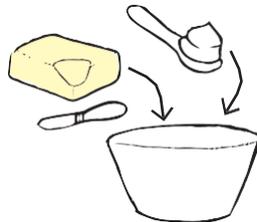
50g de sucre  
glace

### LA RECETTE ÉTAPE PAR ÉTAPE

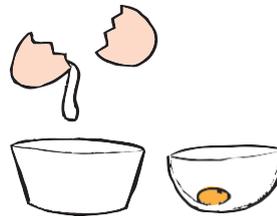
600W - 2 min 30



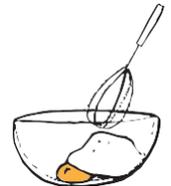
1 Fais fondre le  
chocolat au micro-  
ondes avec un peu  
d'eau.



2 Ajoute le beurre et  
la crème fraîche et  
remue jusqu'à ce  
que la pâte soit  
homogène.



3 Dans un autre  
récipient, sépare  
les blancs des  
jaunes d'œufs  
avec l'aide d'un  
adulte.



4 Mélange les  
jaunes avec  
le sucre  
glace.



5 Verse le chocolat  
fondu sur les jaunes  
au sucre et mélange  
à l'aide d'une cuillère  
en bois.



6 Couvre le  
récipient d'un  
film alimentaire  
et mets-le  
au réfrigérateur.



7 Quand la pâte est  
dure, forme des  
petites boules avec  
tes mains.



8 Mets du cacao en poudre  
dans une assiette creuse  
et roule les boules  
dedans une par une  
pour les recouvrir.  
Remplace au  
réfrigérateur avant de  
déguster

Il n'y a plus qu'à se régaler. Bon appétit et joyeux Noël !