

## Truffes au chocolat

Battre ensemble 4 jaunes d'œufs et  
100g de sucre jusqu'à ce qu'ils  
blanchissent.  
Broyer 100g de beurre et ajouter  
au mélange.  
Faire fondre 150g de chocolat  
en tablettes - laisser refroidir.  
Mélanger le tout. Ajouter du rhum.  
Refrigerer pendant 1 jour au  
réfrigérateur.  
Le lendemain, faire des boulettes  
et les rouler dans du chocolat  
granité -

45 truffes environ pour ces proportions  
Faire fondre le chocolat au  
micro-ondes (2 fois 2 mn, th. n°4 -  
intervalle entre les 2 fois)