



## You need

for around 20 truffles



**300g dark chocolate**  
300 g de chocolat noir



**100g butter**  
100 g de beurre



**2 egg yolks**  
2 jaunes d'œufs



**4cl cream**  
4 cl de crème liquide

**1 tablespoon icing sugar**  
1 cuillère à soupe de sucre glace



**cocoa powder**  
cacao en poudre

# Chocolate truffles

Truffes au chocolat

Simples à réaliser et fondantes en bouche, les truffes au chocolat régaleront ta famille et tes amis à Noël.



**1** Melt the chocolate in a bain marie. Add the butter in small quantities and mix.

Fais fondre le chocolat au bain-marie en tournant. Ajoute le beurre coupé en petits morceaux et mélange.



**2** Add the egg yolks, the cream, then the icing sugar. Whisk the mixture.

Ajoute les jaunes d'œufs, la crème, puis le sucre glace. Bat le mélange au fouet.



**3** Put the mixture in the fridge for 2 hours.

Mets la préparation à refroidir au réfrigérateur pendant 2 heures (au moins).



**4** Shape the mixture into little balls and roll them in cocoa powder.

Façonne des petites boules avec la préparation qui a figé et roule-les dans le cacao en poudre.



Tu as réalisé cette recette? Demande à tes parents de poster une photo sur Facebook : [facebook.com/iloveenglish.magazine](https://facebook.com/iloveenglish.magazine)