

Dômes truffés

8 pièces

- 100+100 g de chocolat noir
- 4 petits LU
- 2 œufs battus
- 20+250g beurre
- 150g de sucre glace
- 3 cuillères à soupe poudre d'amande.



Servir: A déguster froid, nature ou avec de la crème anglaise. Pour la boisson, choisissez un cidre bouché, ou un rivesalt rouge.

Variation

Remplacez les petits LU par des raisins secs, ou des petits morceaux de meringue.

■ Faites chauffer les premiers 100g de chocolat avec les 20g de beurre au bain marie. Une fois fondu, mélangez bien et enduisez les moules de cette préparation. Laissez refroidir, puis remettez une seconde couche.

■ Faites chauffer au bain marie le chocolat et le beurre restant. Mélangez avec les œufs, le sucre, la poudre d'amande, et les petits LU cassés en petit morceaux.

■ Remplissez les moules avec cette préparation. Protégez le moule avec du film alimentaire, et disposez au réfrigérateur pour au moins 2 heures, avant de démouler.

Conseils

Pour cette recette, j'ai utilisé un moule demi sphère en silicone qui est l'idéale, mais tout autre moule peut faire l'affaire. Le démoulage peut être la seule étape délicate de la recette.

La température de fonte du chocolat doit être basse pour garder un aspect bien brillant.