

## Truffles au chocolat

Ou garniture pour buche

- 400g de chocolat à croquer, très fin
- 200g de beurre, 200g de sucre glace
- 2 sachet de sucre vanille
- 1 pot de crème fraîche 20cl
- 2 jaunes d'œuf
- 1 petit verre de liqueur (ou cuillère à café de poudre de café moulu)
- Cacao amer en poudre à volonté

---

Faites fondre le chocolat au bain-marie, sans y ajouter quoi que soit.

Quand il est mou incorporez le beurre, puis le sucre et le sucre vanillé. Travailler la pâte hors du feu avec une cuillère en bois jusqu'à obtenir un mélange lisse et homogène. Ajoutez délicatement la crème fraîche, les jaunes et la liqueur, mélangez bien. Laissez reposer le mélange au réfrigérateur pour le durcir. Façonnez des petites boules, les rouler dans le cacao, mettez au réfrigérateur et attendre 24 heures pour déguster. [www.sene.name](http://www.sene.name)

## Tarte à l'échalote

- Deux rouleaux de pâte feuilletée  
200g de beurre
- Echalote 900g
- Sucre en poudre 60g (ou caramel)

---

Préchauffer le four à 200°. Couper 6 disques de 10 cm dans les pâtes feuilletées, et les mettre au réfrigérateur sur un papier sulfurisé. Eplucher les échalotes, les couper en 2 dans la longueur. Dans une poêle chaude avec 2 cuillères d'huile d'olive, colorer les échalotes, saler, poivrer puis recouvrir d'eau dans la poêle à hauteur. Cuire à petite ébullition jusqu'à absorption complète du liquide, laisser ensuite refroidir. Pendant ce temps faire le caramel (ou caramel tout fait) mettre le sucre à fondre dans une casserole SANS REMUER, puis le laisser caraméliser. Ensuite verser dans les moules à tarte de 8 cm diamètre, y déposer les échalotes et recouvrir des disques de pâtes, cuire 25 mn au four

[www.sene.name](http://www.sene.name)