

# Lecture fonctionnelle : .....



## Recette des truffes au chocolat

### Ingrédients :

- \* 500 g de chocolat noir
- \* 70 g de sucre glace
- \* 2 sachets de sucre vanillé
- \* 150 g de beurre
- \* 1 jaune d'oeuf
- \* 25 cl de crème fraîche épaisse
- \* Pour enrober : 60 g de cacao

### Ustensiles :

- \* une casserole
- \* une spatule
- \* une cuillère à soupe
- \* 2 cuillères à café
- \* une assiette
- \* caissettes en papier

**45 mn environ (à préparer 4h45 à l'avance) pour 40 truffes environ**

### Préparation :

1. Casser le chocolat en petits morceaux dans une casserole.
2. Ajouter 2 cuillères à soupe d'eau et faites fondre au bain-marie sur feu doux.
3. Incorporer hors du feu le jaune d'oeuf, 50 g de beurre et travaillez vivement le tout à la spatule.
4. Ajouter le reste du beurre en parcelles en remuant bien, puis le sucre glace, le sucre vanillé et la crème toujours en mélangeant énergiquement.
5. Mettre cette préparation 3 ou 4 heures au réfrigérateur.
6. Verser le cacao dans une assiette ; à l'aide de 2 cuillères à café, façonnez des boules de la grosseur d'une noix et roulez-les dans le cacao.
7. Mettre les truffes au réfrigérateur jusqu'au moment de les consommer.  
(Ces truffes se conservent trois jours au frais).

1. Quelle recette fait-on ?

.....

2. Quelle quantité de beurre faut-il ?

.....

3. Combien de sachets de sucre vanillé faut-il ?

.....

4. Quelle quantité de cacao faut-il ?

.....

5. A-t-on besoin de chocolat au lait pour cette recette ?

.....

6. Combien de truffes peut-on faire avec la recette ?

.....

7. Combien de temps faut-il laisser la préparation au frigo ?

.....

8. Entoure le titre en rouge, les ustensiles en bleu, les ingrédients en vert et les étapes de la préparation en jaune.