 **Truffes au Whisky**

[](http://storage.canalblog.com/82/18/501700/34309428.jpg)

***Pour une trentaine de truffes :***

**200 g de chocolat noir - 40 g de crème liquide - 20 g de praliné - 60 g de whisky - cacao amer en poudre -**

* Faire chauffer la crème.
* Faire fondre le chocolat au micro-ondes.   
  Ajouter le praliné (j'ai mis de la poudre de pralin maison).
* Verser la crème bouillante sur le chocolat. Mélanger.
* Ajouter le whisky.
* Mettre la préparation au frais pour qu'elle refroidisse et durcisse.
* Lorsque la pâte est suffisamment ferme, prélever de petites quantités de pâte et former de petites boules avec les mains saupoudrées de cacao.
* Disposer les truffes sur un plateau au fur et à mesure.
* Remettre au froid.
* Au bout d'une heure, sortir les truffes du réfrigérateur et les rouler dans le cacao en poudre.
* Répéter cette opération une seconde fois : les truffes sont prêtes.