

# Truffes à la menthe



## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

2 tablettes/140 g de chocolat noir  
Organiko à la menthe  
60 g de crème  
15 g de liqueur d'orange  
7 g de beurre  
poudre de cacao ou noix grillées  
hachées finement

## PRÉPARATION

Chemiser un petit moule carré d'environ 6 x 6 cm de papier cuisson et le réserver.

Casser le chocolat en petits morceaux et le faire fondre avec la crème dans un bol au bain-marie à petit feu ou au micro-ondes à très faible puissance.

Lorsque tout est fondu, incorporer la liqueur et le beurre et verser la préparation dans le moule chemisé.

La préparation peut également être versée dans un moule plat.

Laisser refroidir toute la nuit.

Le lendemain, couper la préparation refroidie en dés directement dans le moule, ou la prélever dans le moule à l'aide d'une cuillère et former des boules à la main.

Rouler les truffes dans la poudre de cacao ou les noix grillées, selon les préférences.