

Friandises à la Menthe

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CHOCOLAT FONDANT	150 g + 50 g (ganache)
- BEURRE	25 g
- EAU	2 c à soupe
- BISCUITS "PETIT-BEURRE"	125 g
- GET 27 (ALCOOL DE MENTHE)	1.5 c à café
- CREME FRAICHE	2 c à soupe



Recette:

- Faites fondre doucement au micro-onde, 150 g de chocolat fondant avec le beurre et l'eau. Homogénéisez avec une spatule.
- Ecrasez les petits-beurre dans un sachet plastique alimentaire.
- Ajoutez et mélangez ces biscuits écrasés avec le chocolat fondu ainsi que l'alcool de menthe.
- Laissez refroidir un peu puis versez le tout sur une feuille de papier sulfurisé.
- Formez un rouleau de 4 cm de diamètre et réservez 30 minutes au frigo.
- Déballez alors le cylindre de chocolat.
- Préparez la ganache en faisant fondre doucement le chocolat restant (50 g) avec la crème fraîche au micro-onde.
- Découpez des tranches de 5 mm d'épaisseur dans le cylindre et trempez chaque tranche dans la ganache sur la moitié de la hauteur de celle-ci.
- Réservez au frigo ... dégustez bien frais !