



## Truffes au chocolat et Griottines

### Ingrédients (pour 50 pièces)

10g de miel  
½ tube de lait concentré nature  
40g de lait écrémé  
75 de crème liquide  
25g de chocolat au lait  
100g de chocolat noir à 70%  
20g de beurre  
125g de cacao en poudre  
250g de chocolat noir à 70% pour l'enrobage  
50 Griottines

### Préparation

Faire bouillir la crème, le lait et le miel.

Verser sur les chocolats hachés. Ajouter le beurre mou.

Mixer et mettre à refroidir.

Découper des petits carrés et faire des boules en incorporant une Griottine dans chaque boule.

Enrober les boules dans du chocolat fondu puis les rouler dans du cacao en poudre.

*Recette tirée du site [www.griottines.com](http://www.griottines.com)*