

## **CHOCOLATS :**

6cl de rhum  
80gr de raisins blonds  
400gr de chocolat au lait  
12cl de crème liquide  
100gr de chocolat noir (j'en mets le double !)  
cacao poudre ou amer

- Verser le rhum sur les raisins. Laisser macérer pendant 1h.
- Après avoir haché le chocolat au lait, faire bouillir la crème et la verser sur ce chocolat. Mélanger doucement de manière à obtenir une texture lisse.
- Egouttez les raisins pour les hacher.
- Incorporer les raisins hachés à la ganache ainsi que le restant de rhum
- Filmer un moule à fond plat et le garnir de ganache. Laisser durcir.
- Faire fondre le chocolat noir au bain-marie. Réserver.
- Lorsque la ganache est prise, la sortir du réfrigérateur.
- Oter le film qui l'enveloppe et la disposer sur le plan de travail.
- Verser l'équivalent de 3 cuillères à soupe de chocolat fondu sur la ganache puis l'étaler à l'aide d'une spatule.
- Laisser prendre, couvrir de cacao en poudre avant de retourner la ganache et de renouveler l'opération sur l'autre face.
- Laisser légèrement figer le chocolat noir avant de découper la ganache à la forme voulue.