



Lesjardiniersduvaldauthion.fr

Rocher aux raisins et amandes



Étapes

Ingédients

10 personnes

- 500 g de raisins (muscat, chasselas...)
- 100 g d'amandes effilées grillées
- 250 g de chocolat au lait à pâtisserie
- 200 g de beurre
- Papier sulfurisé

1. Laver puis égrener le raisin.
2. Concasser grossièrement les amandes effilées.
3. Dans une casserole casser le chocolat et déposer le beurre coupé en parcelles. Les faire fondre à feu doux en remuant à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à obtenir un mélange bien lisse.
4. Verser dans le chocolat les amandes effilées. Bien mélanger.
5. Déposer un grain de raisin dans chaque alvéole d'un moule à mini-financier en silicone. Verser un peu de chocolat aux amandes dans chaque alvéole.
6. Placer au réfrigérateur au moins 1 h (ou 30 min au congélateur) avant la dégustation pour que le chocolat fige bien autour des grains de raisin. Servir à l'heure du dessert, lors d'un café ou d'un thé gourmand, sur un buffet...