

TRUFFES AU CHOCOLAT RHUM RAISIN

- 400 g de chocolat à cuire
- 125 ml d'eau
- 200 g de beurre pommade
- 200 g de sucre glace
- 2 jaunes d'œufs
- 4 cuillères à soupe de rhum
- 250 g de raisins secs
- Cacao amer

Faire fondre le chocolat et l'eau au bain-marie et laisser tiédir.

Faire tremper les raisins secs dans le rhum.

Mélanger le sucre glace et le beurre pommade.

Ajouter les jaunes d'œufs, le chocolat fondu, les raisins secs avec le rhum.

Laisser refroidir au réfrigérateur jusqu'à ce que la consistance permette de prélever avec une cuillère parisienne de l'appareil pour façonner des petites boules (La taille dépend de votre gourmandise...).

Les rouler dans le cacao amer.

Mettre au réfrigérateur pendant 24h.

