

# Rocher raisin, chocolat, amande



**Pour 4 personnes**

 **10 à 20 minutes**

 **Moins de 5 minutes**

**Facile**

## INGRÉDIENTS

200 g de raisin frais  
(muscat, chasselas...)

40 g d'amandes effilées grillées

100 g de chocolat au lait à pâtisserie

80 g de beurre

Papier sulfurisé

**1** - Laver puis égrener le raisin. Concasser grossièrement les amandes effilées.

**2** - 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.

**3** - Verser dans le chocolat les amandes effilées. Bien mélanger.

**4** - 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.

**5** - 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.

**6** - Servir à l'heure du dessert, lors d'un café ou d'un thé gourmand, sur un buffet...

