

Truffes à la raisinée

Ingrédients :

- 1 dl de crème
- 250 g de chocolat noir Crémant
- 2 c.s. de raisinée
- Sucre glace
- Cacao

Préparation :

- Faire cuire la crème 1 min 30.
- Râper fin le chocolat. Hors du feu, ajouter à la crème le chocolat et la raisinée.
- Bien mélanger sans remettre sur le feu, jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse.
- Mettre au frigo une nuit.
- Le lendemain, façonner les truffes en en roulant une partie dans du sucre glace et l'autre dans le cacao.

Note : Elles sont meilleures après 4 à 5 jours.