

FONDANT AUX FRUITS SECS & AUX RAISINS

Préparation : 15 min

Réfrigération : quelques heures



250 g de chocolat noir à 70% de cacao

25 g de beurre

50 g de crème fraîche

250 g de sucre glace (voire 200 g)

75 g de fruits secs mélangés ou pas (amandes, noisettes, noix, noix de Pécan, pignons, pistaches...)

75 g de raisins secs

- 1 Faire griller les fruits secs à la poêle ou au four pendant 10 min à 180°C (Th 6).
- 2 Faire fondre le chocolat au bain marie avec le beurre et la crème fraîche.
- 3 Quand le mélange est homogène et le chocolat bien fondu, ajouter - hors du feu - le sucre glace tamisé et bien mélanger.
- 4 Ajouter les fruits secs et les raisins secs (j'en ai gardé une poignée pour en parsemer le dessus).
- 5 Chemiser un plat de 20 x 20 cm de papier film ou sulfurisé (j'utilise un "cercle carré" que je pose sur le fond d'un plat à gratin recouvert de papier sulfurisé).
- 6 Y verser la pâte au chocolat, égaliser la surface et parsemer du reste des raisins secs.
- 7 Mettre au frais jusqu'à durcissement du chocolat, démouler puis découper en carrés.
- 8 Garder au frais entre deux dégustations !