

Palets chocolat/raisins



On commence par la ganache, car elle doit refroidir et s'épaissir.

Ingédients pour la ganache : 12 cl (120g) de crème fraîche liquide entière, 100 g de chocolat noir en pistoles (ou haché).

Faire bouillir la crème. Verser en trois fois sur le chocolat haché. Mélanger avec une maryse (spatule). On doit obtenir une préparation lisse et brillante. Laisser refroidir et épaissir.

Ingédients pour les palets : 75 g de raisins secs, 50 g de rhum, 90 g de beurre mou, 90 g de sucre glace, 3 blancs d'oeufs, 90 g de farine, 1 cuiller à soupe de cacao en poudre, 50 g de gruë de cacao.

Faire gonfler quelques instants les raisins dans de l'eau bouillante. Egoutter. Les mettre dans un petit récipient. Recouvrir avec le rhum et laisser macérer.

Dans un cul-de-poule, fouetter le beurre mou. Ajouter en mélangeant le sucre, les blancs d'oeufs puis la farine tamisée avec le cacao. On doit obtenir une pâte lisse.

Avec une poche à douille, disposer des petits tas sur Silpat ®. Poser quelques raisins sur chaque petit tas.

Enfourner pour une dizaine de minutes à 200°C. A la sortie du four, placer sur une grille.

A l'aide d'une spatule, garnir et coller deux par deux les palets avec la ganache, rouler la tranche des palets dans le gruë de cacao et saupoudrer de sucre glace.