

Chocolats aux raisins de Catherine

**300 g de chocolat - 200 g de beurre – 2 petites cuillères à soupe de sucre –
Une poignée de raisins secs gonflés dans du rhum 24h**

- **Faire fondre à feu très doux le chocolat avec le beurre**
- **Hors du feu ajouter le sucre et les raisins**
- **Remplir des bacs à glaçons ou des petites caissettes en papier faire prendre au réfrigérateur**

Régalez vous !

