



Les rochers croustillants aux noisettes

Recette pour 18 rochers. Cuisson : 2 min. Préparation : 15 min. Frais : 1 à 2 h.

Ingrédients

Chocolat noir à pâtisser : 85 g
Chocolat praliné : 65 g (Pralinoise)
Beurre doux : 60 g
Sucre glace : 40 g
Pralin : 75 g
Cacao amer en poudre : 50 g
Maltesers : 18 boules
Noisettes émondées : 75 g

Matériel

une balance ménagère
une jatte pour micro ondes
un mortier et son pilon
des petites assiettes creuses



Réalisation > les rochers

1. Faire fondre aux micro-ondes les chocolats et le beurre dans la jatte, durant 1 minute 30 environ.
- si vous préférez des bouchées corsées, utilisez 150 g de chocolat noir. Plus la proportion de chocolat praliné sera grande, plus le goût sera adouci... -
2. Lisser le tout à la cuillère en bois et laisser tiédir.
3. Ajouter le sucre glace et mélanger.
4. Ajouter le pralin et le cacao amer en poudre et mélanger.
5. Concasser les noisettes et en disposer les éclats obtenus dans une assiette creuse.
6. Prendre une boule de Maltesers, l'enrober de préparation au chocolat et la rouler dans l'assiette d'éclats de noisettes.
7. Procéder de même pour les autres boules de Maltesers et les disposer dans des petites caissettes en papier de 3,5 cm de diamètre.
8. Mettre au frais durant au moins 1 heure.

Conservation

Pour qu'elles soient au meilleur de la dégustation, il est conseillé de les laisser rafraîchir avant dégustation. Pas au réfrigérateur... mais dans un lieu frais et sans odeur.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com