

Rochers pralinés

Pour une vingtaine de rochers

Praliné :

150 gr de noisettes
1 gousse de vanille
130 gr de sucre
75 gr de chocolat au lait
25 gr de chocolat noir à 70%
70 gr d'amandes entières

Enrobage :

50 gr de noisettes ou amandes mixées
200 gr de chocolat au lait ou noir 70%



- 1.** Faire griller les noisettes au four pendant 10 à 15 minutes sur 200°. Frotter les une à une pour enlever la peau. Ouvrir la gousse de vanille et la gratter dans une casserole. Ajouter la moitié du sucre une cuillère d'eau. Faire fondre à feu doux, une fois le sucre fondu, ajouter le sucre restant. Lorsqu'il devient caramel, stopper la cuisson et sortir la gousse de vanille. Incorporer alors les noisettes. Bien mélanger pour les enrober de caramel, verser cette nougatine sur un papier sulfurisé et laisser refroidir. Casser la nougatine et la passer au mixer pour la pulvériser en une poudre la plus fine possible. Vous pouvez sauter cette première étape en achetant 280 gr de pralin et en le mixant plus finement.
- 2.** Mettre les 75 gr de chocolat au lait et les 25 gr de chocolat noir à fondre au bain marie. Dans un bol mélanger le pralin et le chocolat fondu ajouter les 70 gr d'amandes préalablement grillées et broyées grossièrement.
- 3.** Garnir des moules (bac à glaçons ou autres) avec le praliné obtenu. Mettre au frigo pendant 2 heures.
- 4.** Faire fondre au bain marie le chocolat de couverture noir ou au lait. Mixer les noisettes ou amandes préalablement grillées, les mélanger au chocolat fondu.
- 5.** Sortir vos chocolats du frigo et les enrober un par un du mélange chocolat/noisettes et laisser refroidir sur du papier sulfurisé.