

Rochers au Praliné

Pour +/- 18 rochers

Préparation : 15 min - Cuisson : 20+10+10 min

Ingrédients :

- 65g de pralinoise
- 60g de pâte à praliné
(à défaut mettre 125g de pralinoise)
- 30g de noisettes
- 75g de beurre + 1 noisette
- 75g de chocolat au lait
- 200g de chocolat noir ou au lait selon vos goûts
- 75g de crêpes dentelle type Gavotte (enrobées de chocolat au lait pour moi, nature sinon !)



Ustensiles spécifiques utilisés : une casserole, papier sulfurisé ou toile siliconée, un rouleau à pâtisserie!

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Préchauffer votre four à 150°C.
- Concasser les noisettes et les étaler sur une plaque allant au four et recouverte de papier sulfurisé.
- Les faire griller au four 20 min. Réserver.
- Hacher 75g de chocolat au lait. Réserver.
- Réduire en miettes les crêpes dentelle à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et réserver.
- Casser la pralinoise en morceaux et la faire fondre au bain-marie avec le beurre.
- Hors du feu, incorporer le chocolat haché et mélanger.
- Ajouter les crêpes dentelle émiettées. Mélanger.
- Répartir ce mélange dans des petits moules en silicone (ou dans des caissettes).
- Placer au frais pour faire durcir.
- Hacher de nouveau 75g de chocolat (noir ou lait selon vos goûts pour la couverture de votre chocolat). Réserver.
- Faire fondre au bain-marie le chocolat restant (125g noir ou lait).
- Hors du feu, ajouter le chocolat haché et la noisette de beurre. Mélanger en lissant.
- Démouler les empreintes et les tremper soigneusement dans le chocolat tiède à l'aide d'une fourchette.
- Déposer aussitôt les rochers sur une feuille de papier sulfurisé (ou toile silpat) et parsemer d'éclats de noisettes grillées.
- Laisser sécher à température ambiante ou au frais.