

# Rochers



Pour 40 rochers environ

## Ingrédients :

- 100 g de chocolat au lait 40%
- 10 g de crêpes dentelle émiettées
- 250 g de praliné

### Pour le praliné :

- o 100 g de noisettes
- o 100 g d'amandes blanchies
- o 150 g de sucre semoule

### Pour l'enrobage :

- 500g de chocolat noir 60% ou lait 40%
- 100g d'amandes



### Réalisez le praliné.

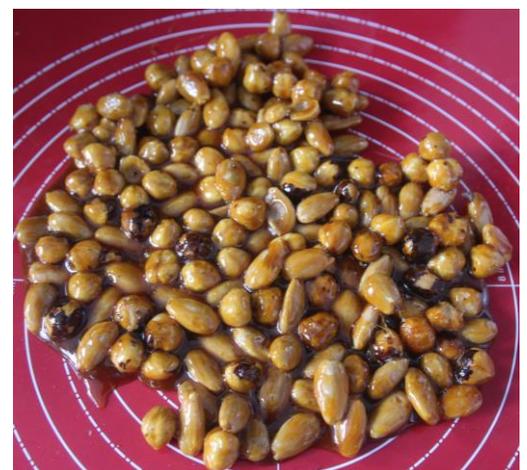
Torréfiez les fruits secs (pour le praliné et l'enrobage) dans un four à 150°C pendant 10 minutes environ, jusqu'à l'obtention d'une belle coloration ambrée. Laissez refroidir quelques instants, puis mondé les noisettes. Réservez au chaud les fruits secs du praliné, et laissez refroidir de côté les amandes qui serviront pour l'enrobage.



Réalisez un caramel à sec. Préchauffez une casserole de grand volume et versez un tiers du volume de sucre (50 g). Remuez constamment afin d'obtenir une couleur caramélisée homogène, ajoutez un deuxième tiers (50 g) de sucre sans cesser de mélanger. Procédez ainsi en ajoutant le troisième tiers (50 g) jusqu'à la caramélisation complète du sucre.



Incorporez alors les fruits secs mondés, torréfiés et encore chauds. Mélangez rapidement et étalez sur une plaque huilée ou un tapis de silicone. Laissez refroidir à température ambiante.



Cassez grossièrement la masse refroidie à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, versez la préparation dans un bol mixeur et mixez jusqu'à l'obtention d'une pâte fine.



Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie ou au four à micro-ondes (en position décongélation ou puissance 500W en remuant de temps en temps). Mélangez le chocolat fondu au praliné. Faites refroidir la masse jusqu'à 24°C en trempant le saladier dans de l'eau glacée et en remuant constamment. Retirez le saladier de l'eau.



Ajoutez les crêpes dentelle émiettées. Versez cette masse sur une plaque chemisée de papier sulfurisé et laissez cristalliser quelques heures. Une fois la masse durcie, cassez-la en petits morceaux.



Dans un saladier déposez quelques morceaux de cette masse durcie et commencez à fouetter avec un batteur. Incorporez petit à petit tous les morceaux afin d'obtenir une masse homogène. A l'aide d'une poche à douille, dressez des boules de la taille d'une petite noix sur une plaque chemisée de papier sulfurisé. Laissez cristalliser avant d'enrober.



### Préparez l'enrobage.

Hachez les amandes préalablement torréfiées et mises de côté.



Tempérez le chocolat selon la méthode de votre choix.



Enrobez une première fois les rochers, puis roulez-les dans une assiette remplie d'amandes hachées torréfiées. Laissez cristalliser quelques minutes.



Enrobez une nouvelle fois les rochers de chocolat.

→ Le conseil du chef : vous pouvez réchauffer légèrement à 33°C le chocolat utilisé pour le premier enrobage, afin d'éviter les fendillements.

