*Confiseries, friandises, chocolats*

# Rochers aux noisettes

| 5h10 | 45 min | 25 min | 4h | 458 |
|---|---|---|---|---|
| TEMPS TOTAL | PRÉPARATION | CUISSON | REPOS | CALORIES |

Ingrédients
pour 8 personnes

**Ingrédients pour la ganache au chocolat**

200 g **Chocolat noir**
130 g **Crème liquide (fleurette)**
30 g **Beurre**

**Ingrédients pour l'enrobage**

200 g **Chocolat noir**
150 g **Noisette(s) entière(s)**

**Étape 1**

## Préparation de la ganache au chocolat

1. Hacher finement le chocolat à l'aide d'un robot mixeur et le verser dans un saladier.
2. Verser la crème liquide dans une casserole et la porter à ébullition.
3. Verser la crème bouillante sur le chocolat en 3 fois en fouettant entre chaque ajout.
4. Mélanger jusqu’à obtenir une masse lisse.
5. Incorporer le beurre puis laisser la ganache prendre au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

**Étape 2**

## Préparation des rochers aux noisettes

1. Disposer les noisettes sur une plaque allant de four et les faire torréfier pendant 10 minutes à 160°C (Th.5).
2. Les réduire ensuite en gros grains à l'aide d'un robot mixeur et les verser dans un bol.
3. Former des petits tas de ganache au chocolat à l’aide de deux cuillères à café.
4. Tempérer le chocolat d'enrobage et y plonger une à une les ganaches à l'aide d'une fourchette puis les plonger

immédiatement dans le bol de noisettes concassées.

5 Tempérer le chocolat noir est l'amener à une température de 45°C, le redescendre à 27°C puis le maintenir à une température de travail de 33°C.

6 Bien enrober chaque ganache de noisettes puis la déposer sur une assiette recouverte de papier sulfurisé. Répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.

**Étape 3**

## Dressage

1 Conserver dans une boîte hermétique à l'abri des variations de chaleur et de l'humidité.