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.