

Rochers pralinés simplissimes (sans gluten, vegan)

Rochers pralinés simplissimes



Ingrédients pour 7 à 8 rochers :

Pour l'intérieur :

- 100 g de chocolat noir pâtissier (56%)
- 60 g de purée d'amande complète – ou de purée de noisette
- 1 c. à soupe d'huile de coco d'huile de coco
- 7 à 8 noisettes entières

Il vous faudra également des moules pour les rochers, idéalement 8 petites demi-sphères ([exemple](#)).

Pour l'extérieur :

- 40 g de noisettes
- 20 g de sucre blond
- 120 g de chocolat noir pâtissier (70%)

Déroulement de la recette :

1. Réaliser l'intérieur des rochers : pour cela, faire fondre le chocolat noir au bain-marie.
2. Hors du feu, incorporer la purée d'oléagineux ainsi que l'huile de coco.
3. Répartir dans 7 ou 8 petites demi-sphères.
4. Placer 1 noisette au centre de chaque rocher en devenir.
5. Placer 2h au réfrigérateur.
6. Réaliser la couverture des rochers : faire griller les noisettes au four pendant 10 minutes à 200° (th.6-7).
7. Les verser dans une poêle avec le sucre blond et faire chauffer à feu doux.
8. Mélanger régulièrement.
9. Quand le sucre a fondu et enrobé les fruits secs, laisser sécher sur une feuille de papier cuisson.
10. Mixer au robot jusqu'à obtenir un pralin, c'est-à-dire une poudre granuleuse.

11. Faire fondre le chocolat noir au bain-marie.
12. Hors du feu, incorporer le pralin.
13. Démouler les chocolats.
14. Les rouler dans le chocolat au pralin et les placer sur une feuille de papier cuisson.
15. Replacer au réfrigérateur 1h.
16. Sortir les rochers au moins 2h avant de déguster.

Notes :

- Les rochers se conservent plusieurs semaines dans une boîte hermétique. Si la température de la pièce n'excède pas 20 degrés, il n'est pas nécessaire de les placer au réfrigérateur.
- S'il vous reste du chocolat après l'étape du nappage, le répartir dans un ou plusieurs moules afin de former d'autres chocolats.



[themoneytizer id=13364-16]