

# Rochers

## **Ingrédients pour 500g de rochers:**

100g de chocolat au lait  
250g de praliné  
10g de crêpes dentelles émiettées

Pour l'enrobage :

500g de chocolat noir ou au lait  
100g d'amandes hachées ou comme moi du pralin

Faites fondre le chocolat. Lissez puis ajoutez le praliné et les crêpes dentelles. Mélangez bien et étalez en couche sur une feuille de papier sulfurisé. Laissez cristalliser un peu (ça ne va pas durcir donc 2 heures suffisent). Mettez la préparation dans le bol du robot et fouettez 5 minutes.

Mettez la préparation dans des moules en demi sphère et mettez au congélateur quelques heures.

Faites fondre le chocolat de couverture et mettez le pralin dans un petit bol.

Démoulez vos rochers. Trempez les dans le chocolat puis roulez les dans le pralin. Laissez cristalliser un peu avant de les repasser dans le chocolat pour une deuxième couche. Égouttez bien et déposez sur une feuille de papier sulfurisé le temps qu'ils durcissent.