

# Gros rochers chocolat- noisette et fève de cacao

♥ Ah, ces fameux rochers... Ils sont très très gros, pour contenter les graaands gourmands de chocolat!

Une coque de chocolat noir, un cœur fondant au bon goût de noisette qui croustille grâce aux pépites de fève de cacao, et de gros éclats de noisettes torréfiées pour parfaire cette véritable fête de la gourmandise. Le tout sans crème, ni beurre, ni mauvais sucres ajoutés. Ir-ré-sis-ti-ble!

Préparation : 25 min

Temps de pose : 3 à 4 h

Cuisson : 10 min

Conservation : au moins 1 mois  
à température ambiante

Pour 8 à 10 rochers

- 300 g de chocolat noir aux éclats de fève de cacao
- 10 cl de lait de soja vanillé ou de tout autre lait végétal au choix
- 4 cuil. à soupe de sirop d'agave
- 100 g de purée de noisettes
- 100 g de noisettes ou d'amandes
- 200 g de chocolat de couverture

1 La veille ou le matin, préparer la ganache : faire fondre le chocolat aux éclats de fève de cacao au bain-marie avec le lait et le sirop d'agave. Hors du feu, ajouter la purée de noisettes et bien mélanger.

2 Verser dans un petit plat (l'épaisseur du chocolat doit être d'environ 3 cm) et réserver au frais pendant 3 ou 4 heures le temps que la ganache durcisse.

3 Préchauffer le four à 150 °C.

4 Écraser les noisettes ou les amandes en très gros éclats, les faire torréfier 10 minutes au four, puis laisser refroidir.

5 Dès que la ganache semble suffisamment prise, la découper en gros cubes et les façonner en rochers. Les rouler dans les morceaux de noisette en appuyant bien pour incruster les éclats dans le rocher.

6 Faire fondre le chocolat de couverture au bain-marie, puis enrober chaque rocher et le laisser refroidir sur un papier cuisson.

7 Emballer chaque rocher individuellement.

## Astuce

Pour cette recette, vous pouvez aussi procéder au tempérage du chocolat afin d'obtenir des rochers plus brillants et croquants (voir « Fruits des îles en coque de chocolat » p. 113).