

Rochers pralinés

Pour 14 Rochers

Garniture

75g de noisettes entières

14 noisettes entières

1 gousse de vanille

65g de sucre

40g de chocolat au lait

10g de chocolat noir à 60% de cacao

Enrobage

25g de noisettes entières

200g de chocolat noir à 60% de cacao

25g de pralin

Préchauffez le four à 100°C.

Étalez toutes les noisettes sur une plaque de four et passez les 10 minutes au four à 100°C. À la sortie du four, versez les noisettes dans un torchon propre, refermez-le en aumônière et frottez-le avec vos mains afin de retirer un maximum de peau des noisettes (étape inutile si vous achetez des noisettes déjà épluchées). Refaites la partition des noisettes et réservez celles pour le praliné (75g) au chaud dans le four.

Le praliné: Dans une casserole versez le sucre et la gousse de vanille fendu, chauffez à feu moyen jusqu'à l'obtention d'un caramel brun. Retirez la gousse de vanille et incorporez les noisettes réservées au four. Mélangez pour bien les enrober, versez le tout sur une feuille de papier sulfurisé et laissez refroidir.

Quand les noisettes caramélisées sont froides, concassez le caramel et passez le tout au mixer. En 5 à 10 minutes vous obtiendrez un joli praliné liquide.

Faites alors fondre le chocolat au micro-ondes et incorporez-le au praliné, mélangez bien avant de verser le mélange dans les moules, enfoncez une noisette entière dans chaque bouchée et réservez au frigo pendant au moins 2 heures pour que le praliné fige.

Pour l'enrobage: mixez les 25g de noisettes finement mais pas en poudre.

Tempérez le chocolat noir: faites fondre les 2/3 du chocolat au bain-marie en surveillant la température, quand vous atteignez 55°C retirez le bol de la casserole, incorporez le restant de chocolat, mélangez pour que tout fonde bien (au besoin remettez le bol quelques instant sur la casserole d'eau chaude) puis laissez la température descendre jusqu'à 27°C. A ce moment remettez le chocolat sur le bain mari jusqu'à atteindre la température de 33°C, retirez le bol de la casserole. Incorporez les noisettes mixées et le pralin au chocolat fondu, mélangez, puis plongez les bouchées pralinées dans ce mélange, une par une de façon à ce qu'elles soient bien enrobées puis déposez-les sur une feuille de papier sulfurisé et laissez durcir.

Un papi sachet, un joli ruban et voila un cadeau maison qui comblera les gourmands !!