

Rochers au beurre de cacahuète



C'est la deuxième fois que je réalise ces rochers mais la première fois je les avais faits un peu au pif, je n'avais rien pesé mais j'avais tellement adoré ces rochers que j'ai souhaité les refaire en pesant bien les ingrédients pour vous proposer cette très gourmande recette. Ces rochers sont vraiment délicieux, fondant à coeur, croquant à l'extérieur. Le mélange beurre de cacahuète-chocolat au lait est juste à tomber !

Pour une quinzaine de rochers

Ingrédients:

Pour le coeur chocolat au lait-beurre de cacahuète:

200g de chocolat au lait

3c. à soupe de beurre de cacahuète crunchy

Pour l'enrobage:

200g de chocolat au lait

50g de pralin

Préparation:

Préparez le coeur chocolat au lait-beurre de cacahuète:

Tapissez un moule carré de 20cm de côté de film alimentaire.

Faites fondre le chocolat au lait coupé en morceaux au four à micro-ondes environ 1min en veillant à ce qu'il ne brûle pas. Mélangez avec une spatule pour lisser.

Ajoutez le beurre de cacahuète et mélangez de nouveau.

Versez la préparation dans le moule et tapez ce dernier contre le plan de travail pour égaliser. Entreposez au congélateur pour 15 à 20min, jusqu'à ce que la préparation soit dure.

Préparez l'enrobage:

Faites fondre le chocolat au lait coupé en morceaux au four à micro-ondes environ 1min en veillant à ce qu'il ne brûle pas. Mélangez avec une spatule pour lisser.

Ajoutez le pralin et mélangez.

Démoulez le coeur chocolat au lait-beurre de cacahuète et coupez en carrés.

Trempez les carrés dans l'enrobage et déposez-les au fur et à mesure sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé.

Entreposez de nouveau au congélateur pour 10 à 15min.

Les rochers se gardent au réfrigérateur.