

# Rochers aux marshmallows

---

Préparation : 15 min.

Cuisson : 2 min.

Refroidir : 1 heure

## Ingrédients : (pour 20 rochers)

- Environ 50 g de marshmallows
- 25-30 g d'abricots secs
- 25-30 g de cerneaux de noix
- 130 g de chocolat noir de cuisine (éventuellement choc au lait)
- Papier sulfurisé



## Préparation :

Découper les marshmallows en petits morceaux avec un gros ciseau de cuisine.

Verser dans un bol.

*C'est meilleur en bouche qu'en photo vous verrez*

Casser les cerneaux de noix en tous petits morceaux.

Couper, hacher les abricots secs avec un couteau et verser dans le bol.

Mélanger le tout avec une grosse cuiller à soupe. Pendant ce temps, mettre le chocolat à fondre au bain-marie.

Une fois le chocolat complètement fondu, verser dans le bol en mélangeant afin que chaque ingrédient soit bien enrobé de chocolat.

Chemiser 2 petits plateaux (qui passent dans le réfrigérateur) ou des planches à découper avec le papier sulfurisé.

Avec une cuiller à soupe, faire des tas séparés les uns des autres sur les plateaux (voir photo) et mettre à refroidir.

**Une fois durcis, décoller délicatement et préparer de petits sachets en papier à conserver au frais.**

*(Attention au découpage des marshmallows, ça colle au ciseau et demande un peu de force. Éventuellement faire au couteau ou si possible, acheter des mini-marshmallows)*