

Ferrero Rocher® maison



Qui a dit que les Ferrero Rocher® sont réservés aux fêtes tel que Noël ou encore Pâques ? Pas question ! Les Ferrero Rocher c'est quand on en a envie et moi j'avais envie de faire les miens moi-même ! ;) J'ai bien regardé comment était constitué les Ferrero, une noisette enrobée de praliné, recouvert d'une gaufrette et enfin le tout enveloppé dans du chocolat au lait mélangé à des noisettes hachées. Voilà donc comment j'ai fait mes Ferrero Rocher® maison: Une noisette enfermée dans un carré de Pralinoise, roulée dans des gaufrettes praliné noisette écrasées et le tout recouvert de chocolat au lait mélangé à des noisettes hachées. C'est vraiment très gourmand, ce n'est pas encore tout à fait ça au niveau du goût mais la texture y est ! ;P

Pour 30 Ferrero Rocher® maison

Ingrédients:

30 noisettes décortiquées et sans peau

200g de pralinoise Poulain®

50g de gaufrettes praliné noisette (si vous ne trouvez pas, vous pouvez prendre du chocolat au lait)

Pour l'enrobage:

300g de chocolat au lait

85g de noisettes décortiquées et sans peau

Préparation:

Séparez les carrés de Pralinoise.

Malaxez rapidement et sans trop insister un carré de pralinoise entre vos mains pour le rendre plus tendre. Enveloppez une noisette dans le carré et formez une boule entre vos mains en roulant la pralinoise.

Placez sur une plaque à pâtisserie préalablement recouverte de papier sulfurisé. Recommencez l'opération avec le reste des noisettes et des carrés de pralinoise. Placez au frais.

Ecrasez les gaufrettes plus ou moins finement dans une assiette.

Roulez les boules préparées précédemment dans les gaufrettes en appuyant légèrement pour faire adhérer ces dernières. Entreposez de nouveau au frais.

Préparez l'enrobage:

Hachez assez finement les noisettes. Réservez.

Cassez le chocolat au lait et placez-le dans un saladier. Faites-le fondre au four à micro-ondes, lissez avec une spatule et ajoutez les noisettes hachées, mélangez.

Plongez chaque rocher dans le chocolat aux noisettes à l'aide d'une fourchette, puis égouttez-les soigneusement sur une grille ou une feuille de papier sulfurisé.

Entreposez 20 à 30min au congélateur, jusqu'à ce que le chocolat ait figé.

Les rochers se conservent au frais.