

Rochers chocolat amande

Bonjour à toutes et tous,

Cette recette ne sera sans doute pas celle qui présentera le mieux pour les fêtes mais je peux vous assurer que c'est une petite bombe de gourmandise. ☺

Pendant la période des fêtes, j'apprécie énormément de pouvoir préparer et offrir des **biscuits de Noël**. Sablés, au chocolat, ou épicés, ils sont toujours la petite attention qui marque la période festive. En revanche, je ne m'aventure que rarement dans tout ce qui est **truffes aux chocolat**, mes premiers essais ayant été un échec. Néanmoins, mes plus-si-petits gourmands étant dans une période chocolat cette année, il m'a fallu reconsidérer l'affaire.

L'autre jour, en cherchant justement une bonne recette de truffes, j'ai retrouvé dans un « vieux » bouquin un recette de **rochers au chocolat** à 2-3 ingrédients : du chocolat, des gavottes, et de la pâte à tartiner. La simplicité enfantine de la recette m'a plu, comme sa gourmandise. Ni une, ni deux, j'ai provisionné les gavottes et tenté. Petite adaptation néanmoins, à la place de la pâte à tartiner, une simple purée d'amande. Si visuellement le résultat n'est pas exceptionnel, je peux vous assurer que cela a régale les plus si petits gourmands et tous les visiteurs de passage. Chocolat amande croustillant à un petit (grand) goût de « reviens-y » tellement c'est bon. Mes rochers n'ont donc pas fait long feu.

Je voulais donc partager cette recette de rochers chocolat amande avec vous, en espérant que cela vous inspirera. Vous pouvez aussi remplacer la purée d'amande par de la purée de noisette si vous préférez. Bonne journée !



Recette : Rochers chocolat amande

Temps de réalisation : 15 Minutes

Ingédients :

Pour 12-15 rochers (selon la taille)

- 200 g de chocolat noir
- 150 g de gavottes
- 50 g de purée d'amande.

Réalisation :

- Dans un saladier, placez les gavottes et écrasez les en petites miettes.
- Faites fondre le chocolat. Une fois fondu, mélangez la purée d'amande.
- Versez le chocolat sur les gavottes et mélangez pour bien enrober.
- A l'aide de cuillères, formez des petits tas que vous placez dans des caissettes ou sur une plaque de cuisson four.
- Laissez bien refroidir avant de déguster.

Astuces :

- Privilégiez un chocolat de couverture, ou un chocolat type côté d'or. Evitez le chocolat patissier.
- Si le chocolat noir est trop fort pour vous, mélangez avec 100 g de chocolat noir, 150g de chocolat au lait.

- Variante : Remplacez la purée d'amande par de la purée de noisette ou de sésame.



Rochers chocolat amande
