

ROCHERS AU CHOCOLAT AU LAIT

Ingrédients :

- 1 tasse (122 g) d'amandes en bâtonnets ou effilées
- 1 tasse (27 g) de riz soufflé (style rice krispies)
- ½ tasse (65 g) de chocolat au lait

Préparation :

1. Faire griller à sec dans une poêle les amandes ou encore au grill du four sur une plaque parcheminée. Surveiller de près pour ne pas que cela brûle.
2. Au bain-marie, faire fondre le chocolat.
3. Retirer du feu et ajouter les amandes et les céréales. Bien mélanger.
4. Étendre du papier ciré sur une plaque à pâtisserie, et disposer par petites cuillerées le mélange de chocolat.
5. Réfrigérer une vingtaine de minutes ou jusqu'à ce que les rochers soient bien pris.
6. Ranger dans un contenant fermant hermétiquement, les étages de rochers séparés par du papier ciré. Ranger au frais.

Rendement : j'ai obtenu 35 petits rochers

Durée de conservation : pas de précision mais je dirais 1-2 semaines environ

Source : d'après une recette du chef Jérôme Ferrer à l'émission « Pour le plaisir »

http://ici.radio-canada.ca/emissions/pour_le_plaisir/2012-2013/recette.asp?idDoc=2058

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le jeudi 17 avril 2014

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2014/04/rochers-au-chocolat-au-lait.html>