



ROCHERS PRALINÉS

Praliné maison : 100Grs de noisettes entières - 100Grs d'amandes blanchies et émondées - 150Grs de sucre semoule.

- Torréfiez les fruits secs 12 minutes à 150°C et laissez les refroidir quelques instants avant de retirer la peau des noisettes (monder) qui doit se décoller toute seule en les frottant les unes aux autres. Réserver au chaud.

- Réalisez un caramel à sec en chauffant une casserole assez grande dans laquelle vous versez 1/3 du sucre.

- Remuez votre casserole constamment en faisant des cercles sur votre feu jusqu'à ce que le sucre soit totalement fondu, ajoutez le deuxième tiers en remuant toujours et terminez par le dernier tiers qui doit fondre également. Si tout va bien vous obtenez un caramel ambré brun mais surtout pas brûlé sinon votre praliné sera amer ! A ce moment là, incorporez vos fruits secs torréfiés et chauds puis mélangez rapidement avant de débarrasser le tout sur une toile de cuisson jusqu'à cristallisation à température ambiante.

- Une fois la masse refroidie, brisez là en morceaux et la mixer au robot coupe jusqu'à l'obtention d'une pâte souple plus ou moins liquide en fonction de la teneur en eau et en huile de vos fruits secs. Réservez dans un bol à température ambiante.



Les Rochers : 200Grs de chocolat au lait (Pour moi c'est du Jivara de Valrhona) - 250Grs de praliné avec la recette ci-dessus - 15Grs de crêpes dentelle émietées ou 6 pièces. Pour l'enrobage, prévoir 500Grs de chocolat noir (Pour moi c'est du Guanaja de Valrhona) et 150Grs d'amandes hachées.

Réalisation des cœurs au praliné : Faire fondre le chocolat au lait au bain marie sans le brutaliser puis le mélanger intimement avec le bol de praliné. Refroidir cet appareil à 24°C en le déposant dans un bain marie froid sans cesser de mélanger. Lorsque la température est atteinte, ajoutez les crêpes dentelles émiettées. Posez un cadre à pâtisserie de 20x20cm sur un papier cuisson et versez y cet appareil pour laisser cristalliser 3h minimum à température ambiante.

L'enrobage ou le plaisir optimal : Torréfiez les amandes hachées une dizaine de minutes à 150°C et laissez refroidir dans une assiette. Décadrez la plaque de praliné et découpez des cubes de 15x15mm maximum, avec l'enrobage ils vont presque doubler en taille. Tempérez le chocolat avec la méthode de votre choix en vous inspirant de cet article de Mercotte - Attention cette étape est cruciale pour l'obtention d'un brillant parfait qui donne envie de croquer dans les rochers - Lorsque votre chocolat est à 30-32°C, trempez y un à un les bombons de praliné et les roulez dans l'assiette d'amandes hachées torréfiées. Déposez sur un tapis de cuisson jusqu'à la cristallisation (10-15mn) et renouvelez l'opération une 2ème fois pour obtenir un enrobage conséquent ! Déposez vos rochers au fur et à mesure sur une feuille de papier cuisson et laissez cristalliser pendant que vous faites un peu d'ordre dans votre cuisine !!!

Avec le reste du chocolat d'enrobage, vous pouvez réaliser des mendiants qui feront plaisir aux plus gourmands...

