



Rochers façon Suchard

Ingredients

150 g de chocolat au lait

180g de praliné noisettes

Glaçage

200g de chocolat au lait

2cuillères à soupe de noisettes hâchées

Étape de la recette

- Pour 9 gros rochers -

Faire fondre le chocolat au bain marie

Hors du feu incorporer le praliné

Verser la préparation dans le moule

Mettre au frais 4h

Glaçage

Faire fondre le chocolat au bain marie

Ajouter les noisettes hâchées

Laisser un peu tiédir avant de glacer les rochers