# 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 pralin

Verser la prparation dans le moule

Mettre au frais 4h

## Glaçage

Faire fondre le chocolat au bain marie

Ajouter les noisettes hches

Laisser un peu tidir avant de glacer les rochers

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr