

Chocolat "Ferrero rocher" : recette

INGRÉDIENTS POUR 2 MOULES



**200 g de
chocolat au lait**



**20 g de noisettes
torréfiées**



**10 g de crêpes
dentelles écrasées**



**130 g de nutella
fondu**

PRÉPARATION

- 1 Faire fondre progressivement les $\frac{2}{3}$ du chocolat au micro-ondes en le sortant toutes les 30 secondes pour le remuer. Mesurer sa température et arrêter lorsqu'il atteint les 45 degrés.
- 2 Ajouter le tiers restant de chocolat et faire redescendre la température (idéalement jusqu'à 27 degrés). Pour un moule en polycarbonate, il faudra bien respecter les températures et faire remonter jusqu'à 29 degrés. On peut se passer de cette étape avec un moule en silicone mais le chocolat sera moins brillant.
- 3 Verser le chocolat dans le moule avec une petite cuillère. Remplir à moitié. Renverser le moule au-dessus d'un récipient et enlever l'excédent de chocolat. Racler la surface du moule avec une spatule. Mettre au réfrigérateur.
- 4 Ecraser les crêpes dentelles et casser les noisettes en petits morceaux.
- 5 Sortir le moule avec le chocolat et vérifier qu'il y a du chocolat sur les parois. Les tapisser avec un pinceau si nécessaire.
- 6 Une fois le chocolat durci, ajouter un peu de crêpes dentelles, des noisettes concassées et du nutella fondu en remplissant jusqu'à 1 à 2 mm du haut. Couvrir avec le restant du chocolat en utilisant une cuillère.



- 7 Démouler les chocolats après 2 bonnes heures de prise au réfrigérateur.

