

# BOUCHEES CHOCOLAT AUX AMANDES & BISCUITS

Pour 24 petits rochers

Préparation : 20 min



**200 g de chocolat blanc**

**100 g d'amandes émondées grillées à sec**

**8 biscuits type "Digestive"**

**200 g de chocolat noir** (idéalement chocolat de couverture à 70% de cacao)

**papier sulfurisé**

- 1 Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie.
- 2 Couper les biscuits en petits morceaux et hacher les amandes grossièrement.
- 3 Mélanger amandes et biscuits au chocolat blanc.
- 4 Avec une cuillère à café, en déposer des petits tas sur une feuille de papier sulfurisé. Mettre au réfrigérateur pour que les rochers durcissent.
- 5 Pendant ce temps, faire fondre le chocolat noir au bain marie selon la technique du tempérage\*.
- 6 Sortir les petits rochers du réfrigérateur, les tremper un par un dans le chocolat noir tempéré et les redéposer sur une feuille de papier sulfurisé.
- 7 Laisser refroidir.
- 8 Déguster !

\*Tempérage du chocolat : <http://www.chocoholic.fr/post/2006/11/12/Tempérage-du-chocolat> ou <http://chefsimon.com/tablage.htm>