

Rocher au chocolat blanc

Recette pour 4 personnes

Description

Rocher croustillant de Corn Flakes au chocolat blanc.

L'astuce du chef

La conservation de la plupart des chocolats doit se faire dans un endroit SEC et n'excédant pas les 15C/59F. Idéalement, lorsque que vous manipulez du chocolat, utilisez des gants de plastique pour éviter de le marquer de vos empreintes de doigts. La raison est que votre corps dégage une chaleur qui avoisine les 27C, donc sans aucune difficulté vous allez marquer le chocolat. Vous pouvez trouver du ruban rhodod dans les magasins DeSerres.

Ingrédients

Les Rochers

- 125 Gr Chocolat blanc
- 250 Gr Céréales

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Les Rochers

Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie, tempérez-le légèrement, puis versez-le sur les céréales et mélangez délicatement. À l'aide d'une cuillère à soupe, faites des petits tas de croustillant au chocolat sur une plaque avec une feuille de papier parchemin. Une fois le chocolat figé (cristallisé), rangez les rochers dans des boites hermétiques.

Bon appétit!