

alimentarium



ROCHERS AU CHOCOLAT

Rochers au chocolat

Recette pour 20 rochers

Aussi croquantes que fondantes, ces bouchées aux amandes grillées sont des friandises incontournables pour célébrer la fin de l'année. Des trésors de gourmandise à offrir ou à savourer sans attendre !

Ingrédients

50 g de chocolat noir ou de
chocolat au lait, selon préférence
1 cc de vanille en poudre
150 g de bâtonnets d'amandes

Astuce

Pour que le chocolat soit brillant, il faut le tempérer : le faire fondre selon un procédé qui lui permettra de redevenir lisse et croquant une fois refroidi. Pour ce faire, il vous faudra un thermomètre de cuisine !

Réalisation

- Placer les bâtonnets d'amandes sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- Rôtir les amandes pendant 10 min dans le four préchauffé à 180°C. Remuer les amandes de temps en temps.
- Hacher le chocolat.
- Faire fondre le chocolat au bain-marie jusqu'à une température de 50°C.
- Le laisser refroidir en remuant jusqu'à ce qu'il atteigne une température de 27°C.
- Le réchauffer à nouveau au bain-marie, jusqu'à ce qu'il atteigne sa température idéale : 32 °C.
- Ajouter les bâtonnets d'amandes au chocolat tempéré et bien mélanger.
- Couvrir une plaque de papier cuisson.
- À l'aide d'une cuillère à café, former vingt petits rochers sur la plaque.
- Laisser refroidir jusqu'à ce que le chocolat soit figé.

Pour la petite histoire...

Le chocolat à croquer fût inventé en Angleterre, en 1828. Deux ans plus tard, le lausannois C.-A. Kohler y ajoutait des noisettes. C'est à Vevey que naît le chocolat au lait : en 1875, Cailler et Peter s'associent à Henri Nestlé pour ajouter à leur recette la célèbre farine lactée. Bien d'autres procédés innovants, comme le conchage, découvert par Lindt en 1879, font la renommée du chocolat suisse.

Mais si la Suisse est de pionnière dans l'industrie chocolatière, c'est en Belgique que se développe la transformation du chocolat en confiserie. En 1912, Neuhaus crée les pralines belges dans une célèbre confiserie de Bruxelles. Ces bouchées sont fourrées de « praliné », un mélange de chocolat et de dragées d'amandes enrobées de sucre. Les bonbons de chocolat se déclinent aujourd'hui à l'infini !

Pour plus de recettes, rendez-vous sur www.alimentarium.org