



## 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 praliné

Verser la préparation dans le moule

Mettre au frais 4h

### Glaçage

Faire fondre le chocolat au bain marie

Ajouter les noisettes hâchées

Laisser un peu tiédir avant de glacer les rochers