



Autre

Rochers de cacahuètes

Pour 4 personnes.

Ingrédients

100 grammes de chocolat au lait
100 grammes de chocolat noir
100 grammes de chocolat blanc
200 grammes de cacahuètes (rôties)

Méthode de préparation

Faites fondre les 3 sortes de chocolat séparément au bain-marie ou au micro-ondes. Coupez en deux toutes les cacahuètes. Mettez les trois petits plats au frigo pendant 10 minutes.

Répartissez les cacahuètes en 3 portions. Incorporez une portion au chocolat au lait fondu, la deuxième portion au chocolat noir et la troisième au chocolat blanc.

Recouvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé et faites des petits tas des différents mélanges de chocolat-cacahuètes. Remettez au moins une heure dans le frigo bien froid.

