



# sous passa camins



## ROCKY ROAD AU GOUT DE NOEL DE JOELLE P. ...



### Ingrédients :

pour 20 morceaux

- 200gr de biscuits au gingembre.
- 150gr de noisettes grillées.
- 250gr de chocolat noir
- 250gr de chocolat au lait
- 175gr de beurre
- 4 cuillères à soupe de miel
- 125gr de mini guimauve
- 150gr de cerise cocktail (facultatif)
- sucre glace (facultatif)

### ROCKY ROAD AU GOUT DE NOEL

#### Préparation :

- 1- Mettre les biscuits dans un sachet en plastique et les casser en petits morceaux avec un rouleau à pâtisserie. Faire de même pour les noisettes.
- 2- Râper grossièrement le chocolat. Faire fondre le beurre dans une casserole et y ajouter le chocolat. Retirer la casserole, laisser reposer 5mn. Remuer et faire fondre le chocolat puis rajouter le miel et mélanger.
- 3- Verser le mélange dans un bol. Ajouter les biscuits et les noisettes. Bien mélanger.
- 4- Rajouter les mini guimauves et les cerises de cocktail.
- 5- Recouvrir un plat rectangulaire ou allongé d'un film plastique. Verser le mélange et mettre au frais pendant 3 à 4 heures jusqu'à ce qu'il ait suffisamment durci.
- 6- Renverser sur une planche et couper en morceaux. Conservez au frigo jusqu'au moment de servir. Bon appétit !

