

# ROCHERS D'ARMORIQUE

## Ingrédients

40 g de sésame grillé  
40 g de graines de courges  
40 g de graines de tournesol  
40 g d'amandes effilées  
30 g de nori (en paillettes et/ou feuilles pour maki-sushi)  
1 tablette de chocolat noir (200 g)  
50 g de beurre  
50g de beurre de cacao (ou purée de noix de cajou ou tahin)

## Préparation / Cuisson

Chauffer à sec une poêle puis rapidement faites " torréfier " le sésame.

Renouveler l'opération à chaque fois pour les autres graines et les amandes.

Mélanger l'ensemble dans un grand saladier et laisser refroidir.

Couper en petits morceaux les feuilles de nori. Griller légèrement l'algue (feuille et/ou paillettes) afin de la rendre croustillante. Mélanger avec les graines.

Faire fondre les carrés de chocolat au bain-marie. Ajouter le beurre (et le beurre de cacao si vous avez). Mélanger pour obtenir une pâte onctueuse.

Verser le chocolat fondu sur le mélange des graines /algue et bien incorporer l'ensemble. A l'aide de 2 cuillères faire des petits tas sur une plaque.

Mettre au frais pour que les " rochers " se figent.



Recette proposée par Colette  
Troc-Recettes du 29/05/19 à Kerbors