

## Rochers aux abricots

100 gr d'abricots secs

2 cuil. à soupe de cognac

150 gr de bâtonnets d'amandes

400 gr de couverture au chocolat au lait ou noir

30 gr d'orangeat finement haché

Couper les oreillons d'abricots en petits morceaux, arroser de cognac et laisser macérer pendant une nuit.

Faire fondre la couverture au bain-marie et la laisser tiédir. Lorsque la mase est crémeuse, incorporer les abricots avec le cognac, ainsi que les bâtonnets d'amandes et l'orangeat. Tapisser la tôle de papier sulfurisé. Confectionner de petits tas à l'aide d'une cuillère et les déposer sur la tôle. Laisser figer dans un endroit frais.