



Les roses des sables



Les ingrédients :

- 200 g de chocolat noir
- 80 g de corn flakes



Les ustensiles

- une spatule
- un saladier
- une balance
- une casserole
- du papier sulfurisé
- deux cuillères à café
- des caissettes



Le déroulement : 30 mn environ (à préparer à l'avance)

Pour 30 roses des sables environ

1. Casser le chocolat en petits morceaux dans une casserole ou un saladier pour le micro-onde et le faire fondre.
2. Bien remuer pour lisser le tout.
3. Verser dedans les pétales de maïs et mélangez très délicatement le tout pour bien enrober toutes les pétales de chocolat sans les briser.
4. Déposer ensuite des petits tas sur une feuille de papier sulfurisé en les espaçant.
5. Laisser refroidir et durcir le tout au frais ou à température ambiante.
6. Décoller les roses des sables et les déposez dans des caissettes.
7. Dégustez ! Conserver quelques jours au frais.