



Roses des sables

Les roses des sables sont des mignardises chocolatées dont raffolent tous les gourmands. Elles sont composées de pétales de maïs, généreusement recouvert de chocolat. C'est une recette de confiserie très simple à réaliser que vous pourrez mettre sur vos tables de fêtes, servir à l'heure du dessert, du goûter ou en accompagnement d'une tasse de thé.

PRÉPARATION :  Préparation **10 min** Cuisson

INGRÉDIENTS:

8 PERS.

200 g de chocolat noir

100 g de pétales de maïs nature (Corn flakes)

60 g de beurre

1.

Faites fondre au bain-marie le beurre avec le chocolat coupé en morceaux. Mélangez bien.

2.

Dans un saladier, versez ce mélange sur les corn flakes et mélangez jusqu'à ce qu'ils soient bien enrobés.

3.

Sur une feuille de papier sulfurisée, formez des petits tas à l'aide d'une cuillère à café. Réserver 1 heure minimum au réfrigérateur. Décollez délicatement les roses des sables du papier et dégustez sans attendre.