



les roses des sables



Ingrédients

100 g de corn-flakes (pétales de maïs) plus ou moins selon les goûts

30 g de Végétaline

30 g de beurre

200 g de chocolat noir spécial dessert

100 g de chocolat au lait

1 Faire fondre la Végétaline et le beurre à feu doux dans une casserole au bain marie. Cassez le chocolat en morceaux, et le déposer dans la casserole qui contient la Végétaline et le beurre. Remuez avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le tout soit bien fondu.

(la Végétaline est importante, elle permet de figer le chocolat lors du refroidissement)

2 Mettre les pétales de maïs dans un grand saladier, versez le chocolat fondu sur les pétales de maïs. Mélangez délicatement avec la cuillère en bois. Enrobez bien tous les pétales.

3 Sur une feuille d'aluminium (posée sur un plateau qui rentre dans le réfrigérateur) faire des petits tas avec une cuillère à café, ou remplir des petites caissettes en papier. Laisser refroidir et durcir dans le réfrigérateur 1h environ.

