



Roses des sables

Réalisez vous-même, en famille, des roses des sables à déguster en dessert pour les fêtes de fin d'année ou à l'heure du goûter.

Pour 20 confiseries

Préparation : 30 min

Repos : 30 min à 1h



Ingrédients

- > 250g de chocolat noir à dessert
- > 150g de beurre
- > 170g de pétales de maïs naturels (corn flakes non sucrés)
- > 100g de sucre glace

Recette :

- Coupe le beurre et le chocolat en petits morceaux. Place-les dans un grand saladier puis fais-les fondre doucement dans une casserole au bain-marie.
- Incorpore le sucre glace en le mélangeant à la préparation à l'aide d'une spatule, le mélange doit être lisse et brillant.
- Attends que la préparation soit tiède pour pouvoir y glisser les mains sans se brûler.
- Ajoute les pétales de maïs puis malaxe délicatement avec les mains jusqu'à ce que toutes les pétales soient entièrement recouverts de chocolat.
- Sur un plateau recouvert de papier sulfurisé, forme des petits tas de pétales de maïs enrobés de chocolat.

- Réserve le tout 30 minutes au réfrigérateur pour que le chocolat durcisse ou au moins 1 heure à température ambiante.



Astuce :

Pour **des roses des sables au chocolat au lait** c'est exactement la même recette, mais avec une nouvelle liste des ingrédients: 250g de chocolat au lait, 20g de beurre, 170g de pétales de maïs nature, 20g de sucre glace.