

RECETTE

Roses des sables

(façon Christophe Fedler)



Préparation **10 minutes**

Repos **30 minutes**

Ingrédients

- 100g de pétales de maïs non sucrés (type Corn-flakes de Kellogg's par ex.)
- 50g de pétales de maïs sucrés (type Frosties par ex.)
- 300g de chocolat noir, au lait ou blanc (type chocolat dessert Nestlé par ex.)
- 25g de cassonade
- 20g de beurre fondu

Préparation

1. **Faire fondre** le chocolat (au bain-marie ou au micro-onde)
2. **Y ajouter** le beurre fondu et mélanger
3. **Verser** les 2 types de céréales dans un récipient
4. **Y ajouter** la cassonade et mélanger avec une cuillère en bois
5. **Y ajouter** également le chocolat/beurre et mélanger délicatement jusqu'à ce que le chocolat enrobe toutes les céréales
6. **Verser** la préparation dans un moule ou une plaque filmée et lisser avec une cuillère en bois ou faire des petits tas à l'aide d'une cuillère sur une plaque filmée
7. **Laisser reposer** 30min au réfrigérateur
8. **Découper** des carrés, si vous aviez choisir de ne pas faire de petits tas
9. **Déguster !**