

Roses des sables extra-croustillantes



Ingrédients

- 170 g de corn flakes
- 150 g de chocolat noir
- 100 g de beurre
- 50 g de sucre glace



Préparation

Recouvrez la plaque du four de papier aluminium.

Faites fondre au micro-ondes le chocolat et le beurre coupés en morceaux. Hors du feu, ajoutez le sucre et mélangez.

Dans un saladier, mélangez très délicatement les corn flakes et la sauce au chocolat.

Formez des rochers à l'aide de 2 cuillères à café ou à soupe et déposez-les sur la plaque.

Laissez-les refroidir dans un endroit frais, pendant 1 heure au moins, avant de les disposer sur le plat de service.

Astuces de chef

- *Délayer le chocolat avec de la crème liquide, jamais avec de l'eau.*
- *Faites des petits tas de roses pour qu'on puisse les manger en une seule bouchée. C'est bien meilleur !*
- *Conservez-les dans une boîte en fer hermétique pour qu'elles restent croustillantes.*