



ROSES des SABLES

Temps préparation : 10 mn

Pas de cuisson

Ingrédients : 24 roses des sables

- 300g de chocolat noir 60 % de cacao
- 100g d'abricots secs
- 100g de pétales de maïs nature
- 25g de cassonade
- 20g de beurre froid
- paillettes dorées

Matériel : moule à brownies individuels ou mini moules à muffins.

PREPARATION

- 1 – Détailler les abricots secs en petits dés.
- 2 – Faire doucement fondre le chocolat au bain-marie. Ajouter alors le beurre froid et bien mélanger l'ensemble hors du feu.
- 3 – Mélanger les pétales de maïs, la cassonade et les dés d'abricots. Ajouter le chocolat fondu. Remuer délicatement avec une cuillère pour bien enrober l'ensemble pétales de maïs et chocolat.
- 4 – Déposer la préparation dans chaque empreinte du moule à mini brownie ou mini muffins. Tasser un peu avec une petite cuillère. Saupoudrer de paillettes dorées.
- 5 – Mettre au frais pour 1 heure.

FINITION : Démouler et déposer dans des mini caissettes de décoration. Conserver dans une pièce fraîche.