



*Confiseries, friandises, chocolats*  
**Rose des sables**



**37 min** **15 min** **2 min** **20 min** **365**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour **6** personnes

**Ingrédients pour les  
roses des sables**

180 g **Pétale(s) de maïs  
nature(s)**

50 g **Sucre glace**

250 g **Chocolat noir**

**Étape 1**

Préparation des roses des sables

- 1 Verser le chocolat dans un bol et le faire fondre doucement au micro-ondes par tranches de 30 secondes.
- 2 Verser le chocolat dans un saladier et ajouter le sucre glace. Bien mélanger à l'aide d'un fouet.
- 3 Verser les pétales de maïs et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois pour bien les enrober de chocolat.
- 4 Prélever une cuillère à soupe de pétales de maïs enrobés de chocolat, la disposer dans une caissette en papier.
- 5 Répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.
- 6 Entreposer au moins 20 minutes au réfrigérateur pour que le chocolat prenne.

**Étape 2**

Dressage

- 1 Lorsque le chocolat est ferme, servir les roses des sables.