

La recette de Boubam

LA ROSE DES SABLES

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 0 minutes

Ingrédients (pour 30 pièces environ) :

- 70 g de corn-flakes (de préférence non-sucrés)
- 100 g de chocolat (noir ou au lait) pâtissier
- 100 g de beurre ou margarine
- 50 g de sucre glace



Préparation de la recette :

Dans une casserole, Boubam a cassé le chocolat en morceaux puis il a ajouté le beurre en cubes.

Il a fait fondre à feux doux jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et sans grumeaux. Il a bien remué.

Ensuite, toujours sur le feu, il a ajouté progressivement le sucre glace sans cesser de remuer pour obtenir un mélange onctueux.

Puis il a placé les corn-flakes dans son saladier, et ensuite le chocolat.

Ensuite Boubam a mélangé doucement jusqu'à ce que les pétales soient bien enrobées de chocolat.

A l'aide de 2 cuillères, il a formé des petits tas sur une plaque recouverte d'aluminium ou sur une assiette. Puis, pour éviter que Petit Singe ne mange tout, il a caché les roses des sables au réfrigérateur pendant 1 heure pour les faire durcir.

Une fois la recette terminée, Boubam et Petit Singe se sont régalés !

