

# ROSES DES SABLES

*300 g chocolat noir  
100 g végétaline  
150 g pétales de maïs  
100 g sucre glace*

*Faire fondre le chocolat et la végétaline au bain-marie. Hors du feu ajouter le sucre glace et mélanger intimement. En dernier lieu, ajouter les pétales de maïs et faire des petits tas sur du papier sulfurisé. Laisser prendre. Les roses des sables se conservent plusieurs jours dans une boîte en métal.*