

Les roses des sables



Les roses de sable sont des cristallisations de gypse. Ce gypse cristallise à partir d'un germe quelconque et les cristaux croissent un peu dans toutes les directions jusqu'à former une jolie fleur de sable dans le désert...

Mais c'est aussi une gourmandise facile et rapide à faire !

Durée de préparation : 20 minutes environ

Ingédients : (pour 6 personnes)

- 250 g de chocolat pâtissier
- 250 g de Végétaline
- 150 g de sucre glace
- 300 g de pétales de maïs soufflé (Corn flakes) ou plus si nécessaire

Préparation :

- Dans une casserole, faites fondre à feu doux le chocolat noir et la Végétaline.
- Lorsque le mélange est bien fondu et homogène,
- Incorporer hors du feu le sucre glace.
- Mettre le tout dans un grand saladier et y verser une bonne quantité de pétales de maïs.
- Bien mélanger mais délicatement pour ne pas briser les pétales de Corn flakes.
- En rajouter s'il reste du chocolat au fond du saladier.
- Disposer en petits tas sur une feuille de papier sulfurisé ou dans des petites caissettes ?
- Laisser refroidir au réfrigérateur pendant au moins une heure, le temps nécessaire pour que les roses de sable durcissent.

- Avec la pointe d'un couteau les décoller du papier sulfurisé avec précaution : attention, les roses de sable sont fragiles !
- Déguster avec les enfants.

Les roses de sable se gardent plusieurs jours dans une boîte au réfrigérateur.

Crédits : Evelyne Schaller (UEPAL) - Point KT