

Roses des Sables au Chocolat Blanc, Abricots Secs et Pistaches

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- CHOCOLAT BLANC	200g
- BEURRE	30g
- ABRICOTS SÉCHÉS	30g
- PISTACHES	40g (non salées)
- FLEUR D'ORANGER (ARÔME)	1 c à café
- CORN FLAKES	85g

Recette:

- Concassez les pistaches grossièrement.
- Coupez les abricots en petits dés.
- Faites fondre doucement le chocolat et le beurre au bain-marie en remuant jusqu'à obtention d'un mélange parfaitement lisse.
- Ajoutez-y les pistaches et les dés d'abricots ainsi que les corn flakes et la fleur d'oranger. Homogénéisez le tout.
- Déposez ensuite des petits tas du mélange sur du papier sulfurisé et réservez au frigo 1 heure avant de déguster.



Remarque:

Pour 14 pièces