

Roses des Sables Noires aux Amandes, Pistaches et Raisins Secs

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- CHOCOLAT FONDANT	160g
- BEURRE	20g
- AMANDES EFFILÉES	25g
- RAISINS SECS	40g
- PISTACHES	30g (non salées)
- CORN FLAKES	85-90g

Recette:

- Concassez les pistaches grossièrement.
- Coupez les raisins en 2 s'ils sont trop gros.
- Grillez légèrement à sec dans une poêle chaude les amandes effilées.
- 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 raisins ainsi que les corn flakes. Homogénéisez le tout.
- Déposez ensuite des petits tas du mélange sur du papier sulfurisé, surmontez de quelques amandes grillées et réservez au frigo 1 heure avant de déguster.



Remarque:

Pour 14 pièces