

Roses des Sables Noires aux Cacahuètes Grillées

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- Chocolat Fondant	120g
- Beurre	15g
- Corn Flakes	60-70g
- Cacahuètes	2 c à soupe (grillées)
- Sucre de Canne	1 c à soupe
- Crème Fraîche	2 c à soupe
- Sucre Impalpable (ou Glace)	

Recette:

- Pilez les cacahuètes au mortier dans un petit récipient. Réservez.
- Cassez le chocolat noir dans un bol. Ajoutez 1 c à soupe de crème. Passez 1 min 30 sec au micro-onde à 350W. Mélangez.
- Ajoutez alors au chocolat, le beurre en petits dés et encore 1 c à soupe de crème. Repassez au micro-onde à 350W pendant 1 minute.
- Intégrez alors le sucre de canne et les corn-flakes à la spatule. Homogénéisez le tout.
- Formez de petits tas dans des coquillettes en papier.
- Placez au frigo au moins 30 minutes avant de déguster.
- Au moment de servir, saupoudrez de sucre glace à l'aide d'un fin tamis.

