



ROSES DES SABLES

Les recettes de cuisine bio du **Fenouil biocoop** par Marielle

Préparation : 5 minutes • Cuisson : 5 minutes

Réfrigération : 20 minutes • Pour 4 personnes



INGRÉDIENTS

- 200 g de chocolat pâtissier 55% ou 70 %
- 200 g de flakes (au choix épeautre*, maïs, sarrasin)
- 50 g d'huile de coco
- décor : Pralin*, noix de coco râpée, sésame*...

PRÉPARATION

1. Faire fondre à feu doux dans une casserole l'huile de coco et le chocolat.
2. Hors du feu, ajouter les flakes en les enrobant délicatement de chocolat fondu, sans les briser !
3. À l'aide de deux cuillères, former des petits tas sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson ou les disposer dans des caissettes en papier.
4. Mettre une touche finale et originale en saupoudrant de noix de coco, de pralin ou de sésame !
5. Réservoir les roses des sables au réfrigérateur pendant au moins 20 minutes pour les faire durcir.

Le Fenouil
biocoop
www.lefenouil-biocoop.fr



MAGASINS BIOLOGIQUES

FENOUIL SARGÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
ZAC de la Pointe
Accueil : 02 43 81 87 71

FENOUIL RUAUDIN
du lundi au samedi
de 9h à 19h
Parc des Hunaudières
Accueil : 02 43 78 93 82

FENOUIL UNIVERSITÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
22 bd. Louis Leprince-Ringuet
Accueil : 02 43 88 36 70

FENOUIL RÉPUBLIQUE
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
1 b rue Gambetta
Accueil : 02 85 29 15 80

FENOUIL ATLANTIDES
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
6 avenue d'Hauzou
Accueil : 02 85 29 29 69

Retrouvez nos autres recettes sur le blog du Fenouil : www.cuisine-moi-un-fenouil.fr