

Roses des sables aux flakes de sarrasin

Retrouvez toutes les recettes de
Marielle sur notre blog de cuisine :
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr



25 minutes



5 minutes



30 pièces

INGRÉDIENTS

- 200 g de chocolat pâtissier 55%
- 200 g de flakes de sarrasin
- 50 g d'huile de coco vierge
- 30 g de noix de coco râpée

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 disposer la préparation dans des caissettes en papier.
4. Mettre une touche finale et originale en saupoudrant de noix de coco.
5. Placer les roses des sables au réfrigérateur pendant une heure pour les faire raffermir, puis les déguster !



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

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

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

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

FENOUIL ANTARÈS
du lundi au samedi
de 9h à 19h
Giratoire de César
02 43 78 93 82