



## Sapin roses des sables



6 pers



20 mn



2 h

### Les ingrédients

- 150g de flocons de céréales
- 350g de chocolat noir (dont 100g pour le montage)
- 150g de chocolat au lait
- Sucre glace

### La recette

#### Etape 1

Faire fondre 250 g de chocolat noir et le chocolat au lait dans deux bols différents.

#### Etape 2

Verser 2/3 des corn flakes dans le bol de chocolat noir et le reste dans celui de chocolat au lait. Mélanger pour enrober les céréales de chocolat.

#### Etape 3

Sur une plaque recouverte feuille de papier sulfurisé ; déposer une couche de céréales au chocolat dans 6 emporte-pièce en réduisant la taille à chaque fois. Alternier disques de chocolat noir et chocolat au lait (il est possible de remplacer les emporte-pièces : à l'aide d'un marqueur dessiner 7 disques sur du papier sulfurisé).

Terminer par une rose des sables en forme de pyramide pour le sommet du sapin.

#### Etape 4

Réserver au frais pour que le chocolat durcisse.

#### Etape 5

Procéder au montage : faire fondre le chocolat noir restant (100 g) et coller les disques du plus grand au plus petit. Laisser figer et saupoudrer de sucre glace.

