

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. Alterner 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.