

IDÉE D'ACTIVITÉ

Semaine du : **lundi 23 mars**

au vendredi 27 mars

2020

TEM (16 à 18 ans)

PLUS (16 à 18 ans)

TITRE DE L'ACTIVITÉ : **Recette Rose des sables**

Consigne / Descriptif :

Bonjour, voici une recette sucrée, simple et économique. Tu pourras trouver les ingrédients dans presque tous les magasins d'alimentation. A déguster comme dessert ou quand tu as envie d'une douceur.

Spéciale dédicace aux supers pâtisseries de mon atelier du jeudi après-midi au CF TEM de Payerne, Tanguy, Laura, Isaac, Erica, et Gaëlle.



Pour 4 personnes, tu auras besoin de :

170gr de corn flakes

100gr de beurre

150gr de chocolat noir

50gr de sucre glace

Préparation :

Avant de commencer, lave-toi soigneusement les mains, c'est encore plus important maintenant.

1. Recouvre la plaque du four d'une feuille de papier sulfurisé. Fait fondre au micro-onde ou au bain-marie, le chocolat et le beurre coupés en morceaux. Hors du feu, ajoute le sucre glace et mélange.
2. Dans un saladier, mélange délicatement les corn flakes et la sauce au chocolat.
3. Forme des rochers à l'aide de 2 cuillères à soupe et dépose-les sur la plaque ou dans des moules en papier.
4. Laisse-les refroidir à température ambiante pendant 1 heure au moins avant de les disposer sur une belle assiette.

Bonne dégustation

--

--

Remarques :

Pour aller plus loin (références et liens) :
--