

ROSE DES SABLES AU NORI

Ingrédients

Graines : 40 g de chaque (sésame, courge, tournesol, amandes concassées)
30 g de Nori grillée, en paillette
200 g de chocolat noir
50 g de beurre demi-sel
50 g de beurre de cacao (ou purée d'amande, noix de cajou, sésame, etc)

Préparation

Griller légèrement les graines (séparément) sur une poêle sèche pour les torrifier
Griller de même les paillettes de Nori pour faire ressortir les saveurs

Faire fondre le chocolat avec le beurre (au bain-marie ou au four à micro-ondes)
Ajoutez le beurre de cacao (ou pâte d'oléagineux)

Mélanger l'ensemble des graines dans la pâte au chocolat puis la Nori

Faire des petits tas sur une plaque recouverte de papier sulfurisé
Mettre au frais pour que les " roses " se figent



Recette présentée par Colette G
d'après la recette de Catherine Le Joncour " Algues gourmandes " page 130 / Edition Flammarion
Troc-Recettes du 18 / 5 / 2017