

FORÊT de SAPINS

Ingrédients

60 g de riz soufflé (20 cuillères à soupe)
50 g de cranberries (3 cuillères)
50 g de raisins secs (3 cuillères)
15 g de dulce en paillettes (2 cuillères)
20 g de spiruline en poudre (3 cuillères)
1 plaquette de chocolat blanc (180 g)

Matériel:

1 feuille d'aluminium.

Poser une soucoupe sur la feuille et, avec un crayon, tracer autour.

Découper les cercles puis plier en 2 pour former des cônes plus ou moins grands.

Préparation

Dans un grand saladier mélanger le riz soufflé, les fruits secs, les algues, la spiruline.

Au bain-marie faire fondre le chocolat, le verser dans le saladier et amalgamer rapidement l'ensemble.

À l'aide d'une petite cuillère, remplir les cônes avec cette préparation jusqu'au bord retourné.

Laisser figer au frais.

Au moment de servir retirer le papier et saupoudrer légèrement les sapins avec un peu de spiruline en poudre ou un peu de chocolat blanc râpé.

