

Rose des sables au sarrasin décortiqué

- Faire torréfier 200g de graines de sarrasin décortiqué à la poêle (pas une poêle anti -adhésive car à chaud sans matière grasse elle risque de ne pas aimer)
- Verser dessus 3 cuillères à soupe de sirop d'érable et mélanger pour caraméliser
- Ajouter 200g de chocolat noir à fondre sur le sarrasin, mélanger
- Verser sur une plaque et étaler, laisser refroidir
- Couper en morceaux et conserver au frigo