

## Les Roses des sables

Les Roses des Sables sont des biscuits au chocolat d'origine française dont le nom fait référence à des petites roches que l'on trouve dans le désert. Le prophète Isaïe (35,1) proclame : Le désert et la terre de la soif, qu'il se réjouissent ! Le pays aride, qu'il exulte et fleurisse comme la rose, qu'il se couvre de fleurs des champs, qu'il exulte et crie de joie ! Ainsi le Seigneur transforme le désert de notre vie en une vallée fleurie pleine de vie.

Pour 4 personnes.  
Temps de préparation : 10 minutes.

### Ingrédients :

- 2 boîtes de crêpes dentelles
- 200g de chocolat pâtissier



1. Mettez le chocolat à fondre au bain-marie.
2. Pendant ce temps, écrasez les crêpes dentelle grossièrement.
3. Une fois que le chocolat est fondu et bien homogène, éteignez le feu puis incorporez les crêpes dentelle.
4. Mélangez bien et formez des petits tas (dans des caissettes en papier ou sur une plaque recouverte de papier sulfurisé).
5. Disposez au frigo pendant 1 à 2 heures.
6. Bonne dégustation !

