

MENDIANTS

Ingrédients pour 10 mendiants

150 gr de chocolat noir à 65 % de cacao

10 noisettes entières

10 amandes

20 raisins blonds

10 pistaches

10 morceaux d'écorce d'orange confite

Préparation

Couper le chocolat en petits morceaux et faites fondre les 2/3 au bain-marie, sortez du bain-marie, ajouter le reste du chocolat et remuer jusqu'à ce que tout soit fondu,

Recouvrir une plaque de papier alu et verser dessus une cuillère à café bien pleine de chocolat. Répéter l'opération jusqu'à ce que vous ayez obtenu 10 disques, suffisamment espacés les uns des autres pour qu'il ne se touchent pas

Tapoter la plaque afin que le chocolat s'étale quelque peu puis sans attendre disposer 2 raisins, un morceau d'écorce d'orange, une noisette, une amande, une pistache sur chaque en les enfonçant légèrement dans le chocolat

Mettre au réfrigérateur pendant quelques minutes avant de détacher les cercles

Stocker hors du réfrigérateur dans un endroit frais et sec.

