



Les Mendiants au Chocolat

Temps total : 15 min

Préparation : 15 min

Repos : -

Cuisson : -

Ingrédients :

- Chocolat (quantité selon vos besoins)
- Fruits secs variés (noix, amandes, noisettes, raisins, etc.)

Ustensiles :

- Surface froide (idéalement en marbre)
- Papier aluminium (si la surface est poreuse)
- Casserole
- Cuillère à soupe

Préparation :

Étape 1 : Préparez une surface froide destinée à recevoir les mendiants. (Un marbre est l'idéal mais vous pouvez aussi utiliser une surface quelconque que vous installerez sur des blocs de congélation au moment voulu)

Étape 2 : Si la surface est poreuse, recouvrez-là d'une feuille de papier aluminium beurrée (mais pas trop sinon quand vous "démoulez" les mendiants, il restera des traces blanches sous le chocolat.)

Étape 3 : Faites fondre le chocolat au bain-marie.

Étape 4 : Lorsque celui-ci est complètement fluide, mettez la casserole hors du feu.

Étape 5 : À l'aide d'une cuillère à soupe, dessinez une première série de 5 ronds d'environ 4 ou 5 cm de diamètre sur le support.

Étape 6 : Avant que le chocolat ne durcisse, incrustez les fruits secs sur chaque rond ainsi formé (1 noix, 1 amande, 1 noisette, 2 ou 3 raisins)

Étape 7 : Recommencez l'opération jusqu'à ce que la casserole soit vide.

Étape 8 : Laissez durcir dans un endroit frais jusqu'à ce que le chocolat soit complètement dur.

Étape 9 : Décollez les mendiants du support... et bon appétit !