

MENDIANTS AU CHOCOLAT



Facile

Préparation: 5 mn

Cuisson: 5 mn

Pour plein de mendiants:

150 g de chocolat de couverture à 70% de cacao (râpé ou en pistoles)

1 pistache nature non salée par mendiant amandes entières

1 amande mondée par mendiant

1 noisette par mendiant

1/2 cerneau de noix par mendiant

Des raisins secs (blonds si possible)

Tapisser une planche (ou un marbre ou une plaque à pâtisserie) avec une feuille de papier cuisson ou utiliser une feuille en silicone.

Torréfier quelques secondes les fruits secs, excepté les noix et les laisser refroidir.

Faire fondre le chocolat au bain-marie en remuant régulièrement. Arrêter le feu avant que tout ne soit fondu, laisser la casserole dans le bain-marie et continuer à remuer jusqu'à ce que la masse soit bien lisse.

Déposer l'équivalent de 2 càc de chocolat sur le papier sulfurisé. A l'aide du dos d'une cuillère, étaler et lisser le chocolat en formant des petits ronds d'environ 4 à 5 cm de diamètre (je me suis aidée d'un emporte-pièce).

Garnir chaque rond de chocolat au fur et à mesure avec les fruits secs en les enfonçant légèrement.

Si le chocolat fige trop vite, le réchauffer quelques secondes de façon à pouvoir l'étaler à nouveau facilement. Laisser complètement refroidir avant de les enlever de la plaque.