

Mendiants

ingrédients

200 g de chocolat

des fruits secs

recette

optionnel : mettre un grand plat, plat, au frigo

faire fondre le chocolat au bain marie, mélanger pour obtenir une matière onctueuse

pendant ce temps, couper en petites morceaux les fruits secs

mettre une feuille de « papier four » sur le grand plat

avec une petite cuillère, déposer un peu de chocolat régulièrement sur toute la feuille,

optionnel : secouer doucement le plat horizontalement dans tous les sens pour arrondir le chocolat



ajouter les fruits secs par pincées



mettre au frigo ou au froid

décoller quand le chocolat est durci