

Mendiants chocolats et fruits secs



Ingrédients pour environ 10 mendiants

- 120 g de chocolat noir pâtissier
- Oléagineux : noisettes, noix, amandes,...
- Fruits secs : raisins secs, abricots secs,...
- Noix de coco râpée

Préparation

- Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro ondes
- A l'aide d'une cuillère, réalisez des palets de chocolat : versez le chocolat sur une feuille de papier cuisson et étalez-le avec le dos de la cuillère
- Déposez sur vos mendiants la garniture : fruits secs, oléagineux, etc. sur le chocolat encore fondu.
- Soupoudrez de noix de coco râpée
- Laissez refroidir et durcir à température ambiante pour éviter un choc thermique au réfrigérateur

 Régalez vous!



Les mendiants peuvent se conserver de 1 à 2 semaines dans une boîte hermétique dans un endroit sec et frais



Accompagnez ces mignardises d'une boisson chaude infusion, thé, café, chocolat chaud, etc..



Vous pouvez utiliser :

- Différents types de chocolats (noir, au lait, blanc, praliné, etc.)
- Des fruits confits (écorce d'orange, citron, cerises, prunes confites, etc.)
- Différents fruits secs (abricots secs, cranberries séchées, etc.)
- Varier les oléagineux (amandes, noix de pécan, noix de cajou, etc.)

Pour enrichir vous pouvez ajouter dans le chocolat :

- de la crème entière
- du lait entier

