

Les mendiants au chocolat



Recette pour 100 mendiants au chocolat.

Les ingrédients pour la base

- 400 gr de chocolat noir
- 400 gr de chocolat blanc



Les ingrédients pour la décoration

- Des cerneaux de noix
- Des pistaches non salées
- Des morceaux de figues séchées
- Des noisettes
- Des raisins secs « Golden »



Les ustensiles

- une spatule
- un saladier
- du papier sulfurisé
- une cuillère à café



Le déroulement

1. Poser une feuille de papier sulfurisé sur une table.
2. Faire fondre le chocolat au four micro-onde.
3. Déposer sur la feuille une cuillère à café de chocolat fondu et l'étaler en disque avec le dos de la cuillère.
4. Poser les ingrédients de décoration au choix sur chaque palet.
5. Laisser refroidir au frais au moins deux heures.
6. Décoller les palets et les conserver au frais.

*Cette recette peut aussi être réalisée avec du chocolat au lait ou du chocolat blanc.
Concernant la décoration, on peut aussi utiliser des petits smarties ou autres...*