

Mendiants

Ingrédients : Pour 6 personnes

- 300 g de chocolat noir
- 20 g de raisins secs blonds
- 40 g de cerneaux de noix
- 20 g de zestes d'oranges confites
- 30 g d'amandes émondées
- 10 g de pistaches pelées, non salées



Préparation :

- Sur un plateau ou une plaque de four, dérouler une feuille de papier cuisson.
- Faire fondre le chocolat à feu très doux, au bain-marie de préférence ou au four à micro-ondes (1 min 30 environ à 300 W).
- Lisser le chocolat avec une spatule, il doit être brillant et crémeux.
- Déposer des petits tas de chocolat fondu sur le papier et les étaler avec une cuillère.
- Répartir les fruits secs et les zestes d'orange en appuyant légèrement.
- Laisser durcir le chocolat, en plaçant le plateau dans un endroit frais, pendant au moins 1 heure.

Variante : On peut choisir d'autres fruits secs, bananes, fraises, abricots, noisette, etc, selon son goût.