



Mendians au Chocolat (20 mendians)

Préparation : 25 min | Cuisson : 10 min à 150°

Ingédients :

- 200 gr de chocolat noir, lait ou blanc
- 40 g d'amandes entières
- 40 g de noisettes
- 40 g de pistaches non salées
- 40 g de raisins secs
- 40 g de cranberries séchées
- Optionnel : écorces d'orange confite

Préparation :

- Préchauffer le four à 150°C. Étaler amandes, noisettes et pistaches. Torréfier 10 min, puis laisser refroidir
- Faire fondre doucement le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes.
- Pour une belle brillance, faire fondre le chocolat noir à 50°C max puis le laisser redescendre à 37°C (test de la langue) ou mieux autour de 31°C si vous avez un thermomètre
- Former les mendians. Déposer des petites cuillerées de chocolat sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- Décorer immédiatement. Sur chaque rond de chocolat, ajouter : 1 amande, 1 noisette, 1 pistache, quelques raisins secs, quelques cranberries pour la touche acidulée
- Laisser figer 30 minutes au réfrigérateur ou 1-2 h à température ambiante.
- Le truc en plus, Une pincée de fleur de sel sublime le chocolat.
- Passer la plaque 5 min au congélateur pour un démoulage parfait.

