

Mendiants au Chocolat : Abricots, Amandes, Oranges, Pistaches, Raisins

Pour une cinquantaine de mendiants :

- **300 g de chocolat noir ou au lait**
- **des abricots secs**
- **des amandes entières**
- **des oranges confites ([recette ici !](#))**
- **des pistaches entières**
- **des raisins secs**

1. Faire fondre au bain marie le chocolat jusqu'à ce qu'il soit bien liquide et brillant.
2. Pendant ce temps, couper en petits morceaux les abricots secs ainsi que les amandes et les pistaches en deux.
3. Préparer aussi les oranges confites en morceaux de 2/3 cm de long.
4. Sur du papier sulfurisé et à l'aide d'une petite cuillère, faire des petits disques de chocolat liquide. Tapoter légèrement la feuille garnie pour lisser les disques et bien les répartir.
5. Disposer chaque ingrédient sur les disques de chocolat à votre convenance.
6. Mettre au frais pendant 2 à 3 heures avant dégustation pour que le tout prenne correctement : c'est prêt !
☐
☐ A offrir ou à dévorer avec votre entourage, ils disparaîtront en un éclair ! ☐
Il est possible de varier les ingrédients disposés sur les disques de chocolat : noisettes, noix, cranberries... à vous de voir ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

