



MENDIANTS AUX CHOCOLAT

INGREDIENTS :

120 g de chocolat noir pâtissier
Amandes
Raisins secs
Noix
Noix de coco râpé
Baies de Goji

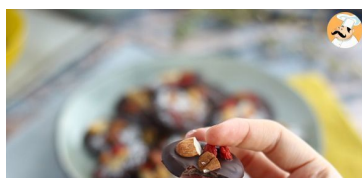
- 1 *Faites fondre le chocolat en remuant doucement au bain-marie*



- 2 *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, puis déposez vos « mendiants » et autres fruits secs (de votre choix) sur le chocolat encore fondu.*



- 3 *Laissez refroidir et durcir dans un endroit frais (évitez le réfrigérateur, le chocolat blanchirait, et se mettre à « transpirer » lorsque vous le mettrez de nouveau à température ambiante,*



Et voilà vos mendiants sont prêts !