# MENDIANTS AU CHOCOLAT

**Pour 20 mendiants préparation 30mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 150g de chocolat noir | 20 raisins blonds secs |
| 20 noisettes entière mondées | 20 raisins noirs secs |
| 20 amandes entières mondées | 40 zestes d’orange confite |
| 20 pistaches | Variante : pignons, noix |



1°) Faites fondre le chocolat au bain(-marie.

2°) Etalez 20 ronds de chocolat avec le dos d’1 cuillère sur une feuille de papier sulfurisé.

3°) Disposez aussitôt sur chaque rond 1 pistache, 1 raisin blond et 1 noir, 1 noisette, 1 amande, 2 zestes d’orange confite.

4°) Laissez refroidir les mendiants. Ils en sont prêts que lorsqu’ils se décollent du papier.

# GALETTE CHOCOLATEES AUX FRUITS CONFITS

**Pour 4/5 personnes préparation 25 mn cuisson 5mn frigo4H**

|  |  |
| --- | --- |
| 150g de chocolat noir | 1 cuillère à soupe de zestes d’orange |
| 80g de miel | 80g de crème fraîche |
| 60g de beurre | 2 biscuits à la cuillère |
| 80g de sucre | 50g de poudre d’amandes |
| 125g de fruits confits | 50g de farine |

1°) Faites fondre le chocolat au bain-marie.

2°) Faites chauffez à feu doux dans une casserole le sucre, le miel , la crème fraîche et le beurre.

3°) Lorsque le sucre est fondu, portez à ébullition puis laissez cuire 3mn en remuant constamment. Retirez la casserole du feu et ajouter les amandes en poudre, la farine et le chocolat fondu. Faites épaissir et bouillir 1mn.

4°) Retirez du feu, ajoutez les fruits confits, les biscuits hachés et les zestes d’orange puis laissez tiédir.

5°) Posez la pâte sur du film alimentaire et enroulez entièrement pour former un boudin.

6°) laisser au frigo 4H ouis coupez en galettes d’environ 8mm.