Les mendiants

23/10/2018 à 09h50

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 5 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 200 g de chocolat noir à 70 % de cacao
- 75 g d'amandes entières
- 75 g de noisettes entières
- 75g d'écorces d'oranges confites coupées en dés

Préparation :

- Cassez le chocolat en morceaux et mettez les morceaux dans un bol en verre ;
- Faites fondre le chocolat au bain–marie, et remuez bien pour qu'il soit parfaitement lisse ;
- Quand le chocolat est fondu, déposez-en 2 à 3 cuillères à café sur du papier sulfurisé, et étalez-le pour former des cercles ;
- Déposez ensuite sur chaque cercle, une amande, une noisette et un morceau d'oranges confites ;
- Puis laissez refroidir dans une pièce froide mais pas au réfrigérateur ;
- Renouvelez l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de chocolat.