

## MENDIANTS



Ces petits mendiants ont été réalisés pour un ami, à l'occasion de son 10ème anniversaire de mariage (surprise !!! mdr !!!). C'est une recette très très simple mais qui fait toujours son petit effet. Si vous ne voulez pas vous compliquer la vie, faites comme moi, utilisez des moules à mini-florentins, ainsi, vous réaliserez des mendiants bien réguliers.

Pour 96 mendiants, il vous faut :

- >700 g de chocolat noir de couverture à forte teneur en cacao
- > des petits dés d'oranges confites
- >des pistaches
- > des noisettes

Faites fondre votre chocolat au bain-marie. Vous avez 2 solutions : soit vous faites fondre le chocolat et l'utilisez immédiatement, soit en utilisant la technique de tempéage du chocolat. Cette technique consiste à porter le chocolat à une certaine température, le faire refroidir légèrement en le tablant sur du marbre ou dans un bain-marie froid et le réchauffer de nouveau à une température intermédiaire. Pour le chocolat noir, les températures sont "grosso-modo" : 50° / 27° / 32°. Cette technique permet d'obtenir un chocolat bien brillant. Il s'agit de l'étape la plus contraignante de la recette et, pour cela, il vous faut absolument un thermomètre de cuisson.

Une fois le chocolat prêt à l'emploi (selon que vous avez utilisé la technique de

tempérage ou pas), coulez-le dans les empruntes de votre/vos moule(s) à mini-florentins. Si vous n'avez pas de moule, dressez des petits tas sur du papier sulfurisé à l'aide d'une petite cuillère. Ils seront certes moins réguliers mais tout aussi bons. Par ailleurs, faites cette opération en plusieurs fois car les fruits confits et secs doivent adhérer au chocolat donc il faut aller vite avant que le chocolat ne commence à durcir. Déposez rapidement l'orange confite, de la pistache entière ou grossièrement concassée et idem pour la noisette. Y'a plus qu'à laisser refroidir une petite heure dans un endroit frais et sec et démouler. Recommencez jusqu'à épuisement du chocolat de couverture.

Fastoche non ?!!!

