



Mendiants



Ingrédients (pour une trentaine de pièces) :

1 tablette de chocolat patissier (200g)

assortiments de fruits secs : noisettes, amandes, pistaches, raisins secs

qqes morceaux de gingembre confit coupés en petits morceaux

Mettez les raisins secs à tremper dans un fond d'eau chaude. Coupez les amandes en 2. Faites griller à sec les amandes, noisettes et pistaches dans une poêle antiadhésive.

Faites fondre le chocolat au bain-marie. Sur des grands plats plat, étalez 2 épaisseurs de film alimentaire. Faites des petits tas de chocolat, étalez avec une cuillère, répartissez des fruits secs et du gingembre sur chaque. Laissez durcir et conservez au réfrigérateur.