



Palets aux fruits secs



Ingrédients :

200 g de chocolat noir
Le zeste râpé très fin (avec une Microplane par exemple) d'une demi-orange non traitée
1 sachet de mélange fruits et graines*(fraise, kiwi, noix de coco, pomme, amande et noisette - marque bouton d'or Intermarché).
Moule souple à palet ou a mini financier ou papier sulfurisé.

* Si vous ne trouver pas ce mélange, un mélange type apéritif sans sel sera aussi bien avec un sachet de noisettes ou d'amandes

Recette

Laissez fondre le chocolat noir au bain-marie tout doucement. Lorsqu'il est fondu ajouter le zeste de l'orange. Remplissez les petits moules à palet ou avec une cuillerée à soupe versez sur du papier sulfurisé de façon à former un cercle attendre un peu et sur chacun y déposer une amande ou une noisette et des morceaux de fruits secs. Laissez prendre environ 3 ou 4 heures.

Vous pouvez remplacer 40 g de chocolat noir par de la Pralinoise sans mettre le zeste d'orange et le parfumer avec, par exemple, un peu de vanille en poudre.

