



## Les mendiants de fêtes

Recette pour 15 mendiants. Cuisson : 2 min. Préparation : 5 min. Frais : 2 h.

### Ingrédients

Chocolat noir : 100 g  
Chocolat au lait : 25 g  
Crème liquide : 25 g

*Cranberries séchées, amandes émondées, cerneaux de noix, dés d'écorces confites, pralines roses, pistaches vertes, graines de cardamome,...*

### Matériel

un bol  
une plaque à pâtisserie  
une balance ménagère  
papier sulfurisé  
une poche à douille  
une corne/spatule en plastique



### Réalisation

1. Faire chauffer la crème liquide et y faire fondre les 2 chocolats rapés.
2. Disposer une feuille de papier sulfurisé sur la plaque à pâtisserie et placer le chocolat fondu dans la poche à douille.
3. Réaliser des ronds de chocolat sur le papier sulfurisé. Taper la plaque afin de faire disparaître d'éventuelles bulles d'air.
4. Disposer dessus les petites graines, dés de fruits ou éclats que vous aurez sélectionnés.  
*- liste des possibles : cranberries séchées, amandes ou noisettes émondées, cerneaux de noix de toutes sortes, dés de fruits confits, graines ou épices en grains, pralines concassées, pistaches vertes, grué de cacao,...*
5. Placer au frais (mais pas au réfrigérateur !) dans un espace sans odeur durant au moins 2 heures.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)