

LES MENDIANTS

Ingrédients :

- Chocolat noir (une tablette pour 16 portions)
- Dattes et/ou figues sèches
- Amandes et/ou noix (3 amandes ou 1 cerneau par portions)



Accessoires :

- Deux casseroles (une moyenne et une petite pour le bain marie)
- Une plaque de marbre ou de granit de la taille d'un carrelage.

Mettre la plaque de marbre au congélateur au début du processus,

Préparation des fruits

Casser les noyaux et sortir les amandes entières (ou les cerneaux de noix)

Découper les figues en deux, pour les dattes les ouvrir, extraire le noyau.

Étaler les demi-figures ou les dattes puis disposer les fruits secs soit en plantant trois amandes ou en posant un cerneau de noix.



Préparation du chocolat



Faire fondre les des de chocolat au bain marie en remuant avec une cuillère lentement.

Quant le chocolat est entièrement liquide sortez la plaque de marbre du congélateur puis disposez les bases de fruits en laissant un espace large entre elles.

Avec la cuillère verser un peu de chocolat sur chaque base, laisser prendre puis

recommencer l'opération jusqu'à obtenir le volume désiré.



Remettre le tout au congélateur 15 minutes, puis ensuite décoller vos mendiants avec une spatule métallique ou un large couteau, puis disposez les sur un plat.

