

Mendiants au chocolat

Ingrédients :

Pour 15 mendiants :

- 150 g de chocolat noir (70 % de cacao)
- Fruits secs (noix, noisettes, pistaches, amandes, raisins secs,...)
- Fruits confits (écorces d'orange confites, gingembre confit, cerises confites,...)

Préparation :

1. Faites fondre le chocolat au micro-ondes (dans un plat à couvert, puissance moyenne) ou au bain-marie.
2. Lorsqu'il est bien fondu, étaler à quelques centimètres de distance sur une grande plaque recouverte de papier sulfurisé l'équivalent d'une petite cuillère à soupe de chocolat.
3. Parsemez chaque mendiant de morceaux de fruits secs et/ou confits.
4. Laissez refroidir et durcir dans un endroit bien sec et frais.
5. Décollez les mendiants et servez (ou offrez dans de jolis petits sachets).

Variante :

Ces mendiants peuvent se décliner avec tous les types de chocolat, fruits secs et fruits confits.

Pour la petite histoire...

A l'origine, les fruits des mendiants sont les amandes, les figes sèches, les noisettes et les raisins de Malaga, 4 fruits dont la couleur représentait la couleur des robes des moines des 4 ordres mendiants.

