



1 à 4 personnes
selon les gourmands
ou 20 chocolats



30 minutes

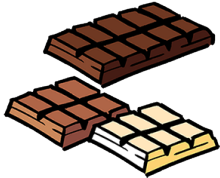


Facile

Côté cuisine

Chocolats mendiants maison

Ingrédients



200 g de chocolat
ou 100 g + 100 g de chocolat
(noir, lait, blanc, au choix)



Fruits secs au choix :
raisins secs, abricots, figes...



Un mélange de fruits oléagineux non salés
au choix : noix, noisettes, amandes,
noix de coco (en lamelle ou en poudre)

Matériel



2 briques de lait vides et propres



2 boîtes de camembert

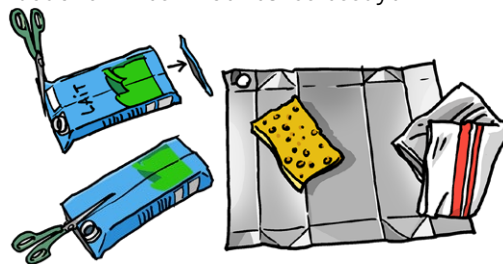


Papier coloré (cadeau, magazine...)
et ruban cadeau

Préparation

1

Découper les briques de lait, pour les rendre planes. Éventuellement retirer le bouchon. Les rincer et les essuyer.



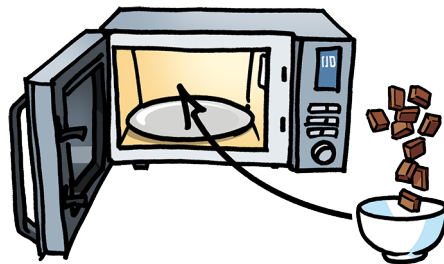
2

Découper les fruits secs en petits morceaux. Mettre les différents ingrédients dans des ramequins. Installer à côté les briques de lait comme un « plaque » de travail.



3

Casser les chocolats et les faire fondre séparément au four micro-ondes ou au bain-marie.



4

Avec une petite cuillère, déposer le chocolat fondu sur la brique en espaçant de quelques centimètres.



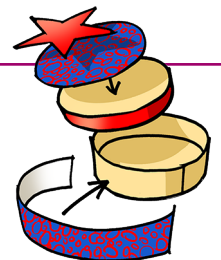
5

Parsemer chaque mendiant d'un choix de 2 ou 3 ingrédients, en variant les possibilités. Mettre les plaques au frais pendant 20 mn minimum.



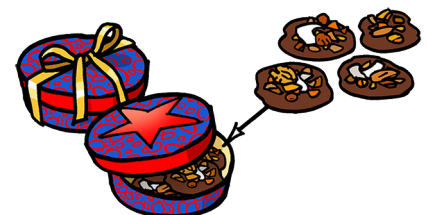
6

Décorer les boîtes de camembert.



7

Retirer les mendiants de la brique. Garnir les boîtes cadeau.



Infoplus

Cette technique d'utilisation du revêtement anti-adhésif de la brique de lait facilite le démoulage et permet d'obtenir des palets de chocolats tout lisses (en dessous) et brillants. Des mendiants simples à réaliser, dignes de professionnels, dont le faible coût de revient dépend des ingrédients sélectionnés.