Confiseries, friandises, chocolats

Mendiants

30 min	25 min	5 min	0	120
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

- 100 g **Chocolat noir**
- 1 c. à soupe **Pistaches**
- 1 c. à soupe **Pignons de pin**
- 2 c. à soupe **Raisins secs**
- 1 c. à soupe **Orange(s) confite(s)**

Étape 1

Préparation des mendiants

1. Fondre le chocolat au bain marie en remuant avec une cuillère en bois.
2. Poser sur le plan de travail une feuille de papier sulfurisé.
3. Etaler l'équivalent d'une cuillère à café de chocolat pour former un petit cercle sur le papier sulfurisé.
4. Sur chaque bouchée, déposer un morceau d'orange, un raisin sec, un pignon et une pistache. Continuer l'opération.

Étape 2

Dressage

1. Laisser refroidir et décoller du papier. Déguster avec un café.