



*Confiseries, friandises, chocolats*

## Mendiants



<b>30 min</b>	<b>25 min</b>	<b>5 min</b>	<b>0</b>	<b>120</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour **6** personnes

### 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.

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 2

#### Dressage

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