



25 Personnes 

20 min 

LA RECETTE DES MENDIANTS

Ingrédients :

- 1 tablette de chocolat noir à pâtisser 70% de cacao
- 50 g d'amandes mondées (sans la peau)
- 50 g de cerneaux de noix
- 50 g de noisettes
- 50 g de raisins secs sultanines

La recette pas-à-pas :

1. Casser le **chocolat** en carrés et le faire **fondre au bain marie**
2. Déposer une **cuillère à soupe** de **chocolat** fondu sur du papier cuisson pour faire des disques d'environ **5 cm** de diamètre. **Attention** à bien les espacer pour qu'ils ne se touchent pas.
3. **Garnir** ensuite chaque disque avec **1 amande**, **1** morceau de **noix**, une **noisette** et **2** ou **3** raisins.
4. Laisser **refroidir** complètement pour que les **fruits secs** se figent dans le **chocolat**.

Alternatives possibles : Pistaches, noix de cajou, canneberges ...