



Desserts

Chocolats aux mendiants

Pour 4 personnes.

Ingrédients

50 grammes de chocolat noir
50 grammes de chocolat au lait
25 grammes de mix de noix
20 grammes de raisins

Méthode de préparation

Couvrez une assiette plate ou une planche à découper avec du papier sulfurisé. Faites fondre le chocolat au bain-marie dans deux petits plats séparés. Prenez chaque fois une petite cuillère de chocolat que vous étendez sur le papier sulfurisé pour obtenir un petit rond de 5 cm de diamètre.

Répandez sur chaque petit rond un peu de fruits secs et de raisins. Mettez l'assiette ou la planche au moins 15 minutes dans le frigo jusqu'à ce que le chocolat ait durci.

