

Lorsque Camille cuisine

[HOME](#)[A TABLE!](#)[HOW TO DO THINGS](#)[DE BRIC ET DE BROU](#)[J'INVITE](#)[BLABLA](#)[LIENS](#)

MARDI 24 JUILLET 2012

mendiants

Ingrédients:

- **chocolat** (au choix : noir / blanc / au lait)

- garnitures : **amandes, oranges et cerises confites, raisins et abricots secs, pistaches, éclats de noisettes, noix, éclats de cacahuètes caramélisées.** (pour cette fournée, j'ai utilisé des amandes, oranges confites, des raisins secs et des éclats de cacahuètes caramélisées.)

Ustensiles particuliers:

- une plaque en silicone avec des empreintes de cercles (*what?*)

- Faites fondre le chocolat au bain-marie.
- Lorsque le chocolat est bien souple, versez le sur une plaque silicone avec des empreintes. (faire les mendiants dans des empreintes, permet de leur donner des formes - ronds, carrés, rectangles ... Sinon disposez le chocolat en forme de rond sur une plaque recouverte de papier cuisson.)
- Disposez les fruits secs et autre garniture que vous souhaitez.
- Réservez au frigo le temps que le chocolat prenne bien.
A conserver au frais dans une boîte hermétique.



Parfait pour accompagner le café