

# Recette de mendiants de Noel

Ingrédients pour  
30 mendiants



300 gr  
de chocolat noir



Écorces  
d'orange  
confites



Pistaches



Amandes



Noisettes



15 cerises confites



Temps total : 20  
minutes

Préparation : 20  
minutes

Préparation :

1 - Faites fondre le chocolat  
au bain-marie.

2 - Lorsqu'il est bien fondu,  
étaler à quelques  
centimètres de distance sur  
une grande tôle recouverte  
de papier sulfurisé  
l'équivalent d'une petite  
cuillère à soupe de chocolat.

3 - Une fois la totalité du  
chocolat répartie, parsemez  
sur chaque mendiant une  
amande, une noisette, 3 ou 4  
petits morceaux d'orange  
confite, un demi bigarreau, et  
éventuellement une ou deux  
pistaches.

4 - Laissez refroidir et durcir  
dans un endroit bien sec et  
frais.

Découpez les mendiants et  
servez (ou offrez dans de jolis  
petits sachets).

