

Mendiants

Ingredients
80g de chocolat noir
80g de chocolat au lait
80g de chocolat blanc
des noisettes
des amandes
des pistaches concassées

Étape de la recette

Faire fondre chaque chocolat au bain marie sparmment.

Sur une silpat l'aide d'une cuillre faire des rond de chocolat

Disposer les garnitures selon vos envies, au fur et mesure, avant que le chocolat ne fige

Mettre au frais pendant 2h

ASTUCE

Vous pouvez utiliser un moule en silicone à mini tartelettes cela se démoulera très bien.

En garniture vous pouvez mettre ce que vous voulez c'est selon vos goûts : des noix, des fruits confits, des brisures de spéculoos ...

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr