



## 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 séparément.

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

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

Mettre au frais pendant 2h

### ASTUCE

Vous pouvez utiliser un moule en silicone &agrave; mini tartelettes cela se d&eacute;moulera tr&egrave;s bien.

En garniture vous pouvez mettre ce que vous voulez c&#39;est selon vos go&ucirc;ts : des noix, des fruits confits, des brisures de spéculoos ...

&nbsp;