

Mendiants chocolat au lait, saveur mandarine



Ingrédients :

- 200g de chocolat
- 4 gouttes d'huile essentielle de mandarine
- des cerneaux de noix
- pistaches vertes
- amandes effilées
- fruits séchés : raisins secs, cranberries,
- oranges confites, citrons confits, cédrat, gingembre confit etc....

En cuisine :

Faire fondre le chocolat au bain marie. Le laisser légèrement refroidir, et à l'aide d'une petite cuillère, faire des petits cercles sur une feuille de papier sulfurisé, idéalement posée sur un marbre.

Poser sur chaque cercle des morceaux de fruits secs préalablement torréfiés quelques instants à la poêle, puis poser au goût de chacun quelques fruits confits coupés en petits dés. Mettre à peu près 5 variétés différentes par palet de chocolat.

Ça sent beau dans la cuisine

[http://casentbeau.canalblog.com/
casentbeaudanslacuisine@neuf.fr](http://casentbeau.canalblog.com/casentbeaudanslacuisine@neuf.fr)