

Mendiants au chocolat noir

Temps de préparation : 30 minutes +
30 minutes de refroidissement

Pour une trentaine de mendiants

- 200g de chocolat noir 65%
- raisins secs
- pistaches entières
- écorces d'oranges confites



Coupez les écorces d'orange en petits dés.

Hachez finement le chocolat noir. Mettez-en les deux tiers à fondre dans un bain-marie et mélangez de temps en temps avec une spatule. Lorsque la température atteint 45°C, retirez-le du bain-marie et ajoutez le reste de chocolat haché par petites quantités, en mélangeant jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu. Laissez refroidir, en remuant de temps en temps. Lorsque la température atteint 27°C, réchauffez le chocolat au bain-marie en remuant doucement jusqu'à 32°C. S'il est lisse et brillant, il est prêt à être utilisé.

Remplissez de chocolat tempéré une poche munie d'une douille unie de 4 mm de diamètre, puis formez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé des petits disques d'environ 3 cm de diamètre.

Si vous ne disposez pas d'une poche munie d'une douille, vous pouvez utiliser une cuillère à soupe.

Avant que le chocolat ne durcisse, disposez rapidement sur chaque disque l'assortiment de fruits à votre convenance. Laissez les mendiants prendre 30 minutes à température ambiante, puis réservez-les dans une boîte hermétique.

Astuce du Chef : **vous pouvez remplacer l'assortiment de fruits proposés par des myrtilles, du praliné grain, des éclats de caramel ou des noix de pécan caramélisées.**

Faites également vos mendiants avec du chocolat au lait ou blanc en veillant à respecter vos températures de travail.