



# MENDIANTS ET ORANGETTES DE NOËL

## Ingrédients pour 40 à 50 petites gourmandises :

- 200 grammes de chocolat noir ou au lait
- Des écorces d'oranges confites
- Des fruits secs ou fruits confits (ici : pistaches, noix de pécan et baies de goji)



## Les étapes :

1- Trempez dans le chocolat, préalablement fondu au bain-marie, les écorces au  $\frac{3}{4}$  du bout des doigts ou avec une pince et déposez les sur une grille. Réservez ensuite au frais pour que le chocolat refroidisse.



2- Sur une feuille de papier sulfurisé, étalez l'équivalent d'une cuillère à café de chocolat. Attention, les cercles ne doivent pas être trop fins pour ne pas qu'ils se cassent !

3- Déposez ensuite les fruits secs sur chaque mendiant. Réservez au frais également.



4- Décollez les mendiants du papier et les orangettes de votre grille une fois le chocolat bien durci et...



**RÉGALEZ VOUS !**

