

Mendiants aux fruits secs et fruits confits



Dessert **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 5 mn

Nul besoin d'être chocolatier pour réaliser ces mendiants, 20 minutes de préparation suffisent.

Ingrédients

- 100 g de fruits secs (pistaches, noisettes, amandes...)
- 50 g de cassonade
- 250 g de chocolat au lait
- 250 g de chocolat blanc
- 50 g d'écorces d'orange confites

Préparation

- 1 Concassez grossièrement les fruits secs puis faites-les torrifier 2-3 minutes dans une poêle à sec.
- 2 Saupoudrez de cassonade, la laissez fondre, puis mélangez doucement et versez les fruits secs sur du papier cuisson. Laissez refroidir le tout.
- 3 Cassez le chocolat au lait en morceaux, faites-le fondre au bain-marie et lissez-le à l'aide d'une spatule.
- 4 Faites de même (séparément) avec le chocolat blanc.
- 5 Laissez les 2 chocolats refroidir quelques minutes.
- 6 Avec une cuillère, déposez des disques de chocolat très fins sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
- 7 Répartissez sur les disques des fruits secs et des morceaux d'écorces d'orange confites. Laissez durcir à température ambiante et conservez-les dans une boîte hermétique.

Proposé par

LeSucre.com

LeSucre.com

Le CEDUS présente : lesucre.com

Le Centre d'Études et de Documentation du Sucre vous propose de découvrir le sucre dans tous ses états, qu'il soit blanc, brun ou roux.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode



Sur le site www.lesucre.com, retrouvez tous les conseils utiles sur le sucre et la santé, de très nombreuses recettes originales, l'histoire, les variétés et la culture du sucre. Bref, tout ce que vous devez savoir sur le sucre pour bien le consommer.

[Consulter son profil et ses recettes](#)