

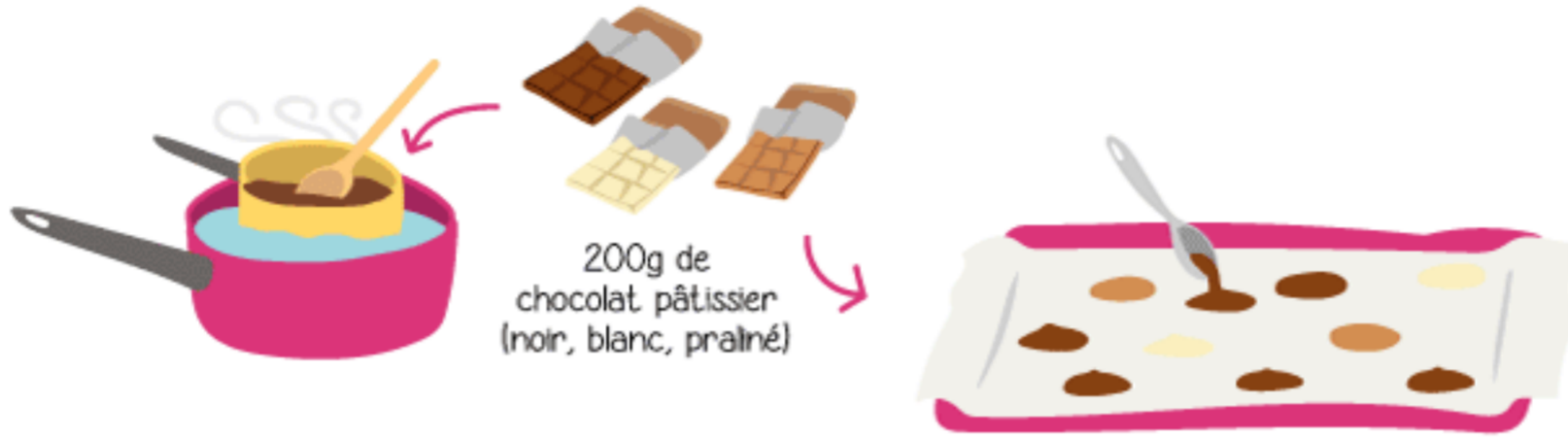
Pour 6 personnes



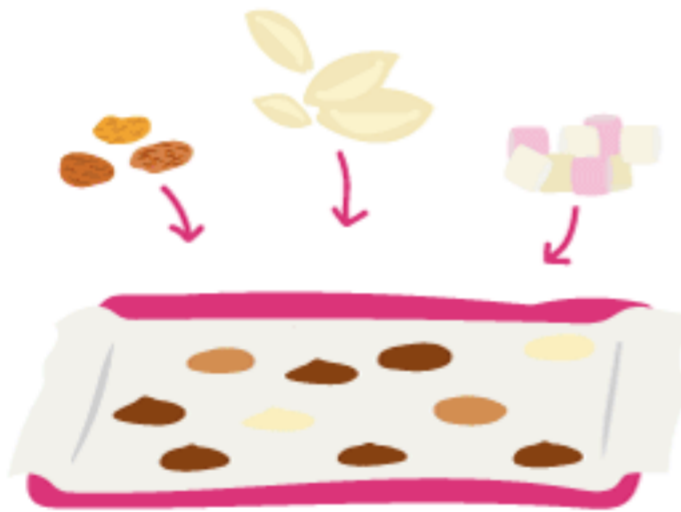
Mendiants aux 3 chocolats

C*mon
etiquette!

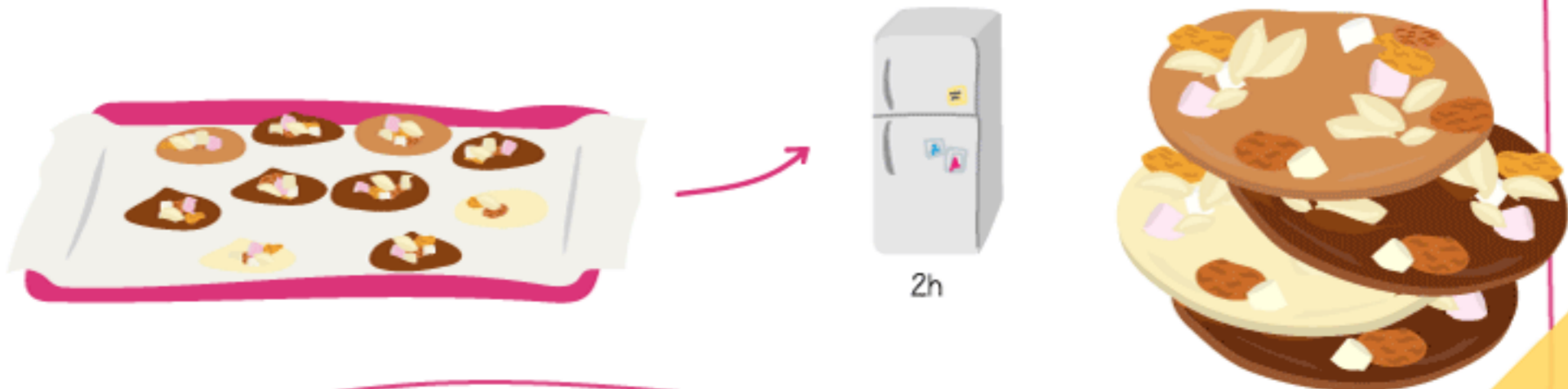
- 1 Faites fondre le chocolat au bain-marie. Disposez du papier sulfurisé sur une plaque de cuisson et à l'aide d'une cuillère à soupe, créez des ronds de chocolats espacés.



- 2 Décorez les mendiants avec des marshmallows coupés en petits dés, des vermicelles de couleurs ou des fruits secs (amandes, raisins secs, noisettes...).



- 3 Réservez au réfrigérateur pendant 2h avant de les décoller doucement avec une spatule. Conservez ensuite vos mendiants dans une boîte, toujours au réfrigérateur.



ASTUCE

Vous pouvez aussi utiliser des moules pour donner à vos mendiants des formes originales !

