

Mendiants

Les ingrédients Chocolat Fruits secs	
Les ustensiles Deux casseroles (bain-marie) Une cuillère Une plaque	
La recette 1. Se laver les mains.	
2. Casser le chocolat en petits morceaux.	
3. Faire fondre le chocolat au bain-marie.	
4. Faire des petits palets d'environ 5 cm de diamètre.	
5. Déposer des fruits secs sur chaque palet.	
6. Laisser refroidir et durcir.	