

MENDIANTS AU CHOCOLAT BLANC

4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

200gr de chocolat blanc pâtissier

20 noisettes caramélisées

2 cuillères à café de pistaches ou des éclats de noisettes torréfiées

4 morceaux d 'orange confites

PRÉPARATION :

Cassez le chocolat en morceaux, avant de le faire fondre au bain –marie

Bien mélanger, quand il est lisse ôtez du feu

A l'aide d'une cuillère à soupe, formez des petits disques de chocolat sur du

papier sulfurisé ou une feuille de silicone, d'environ 8 cm de diamètre

coupez les morceaux d'orange en petits dés

hachez grossièrement les pistaches ou des éclats de noisettes torréfiées

agrémentez vos disques de pistaches, d'orange confite, et de noisettes

caramélisées

laissez refroidir 1h30mn avant de décoller vos mendiants