



Trop de chocolat à Pâques ?



Chaque année, tu reçois beaucoup d'œufs en chocolat, peut-être trop et tu ne sais pas quoi en faire. Au lieu de les laisser dans ton placard, tu peux réaliser des mendiants au chocolat avec les restes.

À faire après Pâques ou Saint Nicolas.

Ingrédients

- Chocolat restant
- Beurre à cuire
- Fruits secs

Matériel

- Bol qui va au micro-onde
- Micro-onde
- Congélateur
- Cuillère
- Papier sulfurisé (de cuisson)
- Essuie-tout ou pinceau de cuisine

Préparation

- 1 Casse le chocolat en petits morceaux en mélangeant tous les types de chocolat (pour corser le gout, il suffit de rajouter du chocolat noir) et dépose-le dans le bol.
- 2 Mets le chocolat durant 1 minute à puissance moyenne au micro-onde.
- 3 Sors le récipient (Attention c'est chaud !) et remue le chocolat à l'aide d'une cuillère.
- 4 Remets le chocolat au micro-onde durant 30 secondes, pas plus.
- 5 Sors-le et remue de nouveau.
- 6 Beurre légèrement la plaque de cuisson à l'aide d'un essuie-tout ou d'un pinceau de cuisine.
- 7 Forme des petits tas de chocolat sur la plaque de cuisson à l'aide d'une cuillère.
- 8 Garnis les petits tas avec des fruits secs puis mets la plaque au congélateur 15 min environ. Sors la plaque du compartiment de congélation et décolle les mendiants. Il ne te reste plus qu'à les déguster ou à les offrir.

Sources : www.teteamodeler.com

