

Que faire avec les restes
de chocolat de Pâques ou de Noël ?



Mendiants au chocolat

Ingrédients pour 30 pièces :

- 50 g de pistaches
- 75 g de noisettes
- 50 g de raisins
- 100 g d'abricots secs
- 250 g de chocolat au lait
- 250 g de chocolat noir

Pour les plus gourmands :

Utiliser du chocolat blanc
pour une couverture ivoire
Variantes des fruits secs :
noix, pruneaux, noix de coco,
bananes séchées, écorces d'oranges...

 AGGLO DU
SAINT
QUENTINOIS

AGGLO-SAINSTQUENTINOIS.FR

* voir au verso

Lycée Colard Noël
Lycée des Métiers du Bâtiment et de l'Étude



Préparation :

1. **Torréfier les pistaches au four sur plaque à 180°C**
2. **Faire fondre le chocolat au bain marie**

« On peut utiliser les restes de chocolat
de Pâques, ou de Noël »

3. **Finir de préparer les fruits secs**
4. **Tempérer* les couvertures de chocolat**
5. **Disposer du chocolat à l'aide d'une cuillère
ou d'une poche dans des moules, puis mettre
les fruits avant que le chocolat durcisse.**
6. **Conservé 15 à 30 mn au réfrigérateur**
7. **Démouler**
8. **Conservé dans une boîte hermétique**

« Ils se conservent très bien
entre 4 et 6 semaines à +15/16°C »