

alimentarium



**MENDIANTS EN CHOCOLAT**

# Mendiants en chocolat

Recette pour 20 mendiants

Les mendiants sont une confiserie composée d'un disque en chocolat surmonté de quatre fruits secs et d'agrumes confits. Ces mignardises se déclinent à l'infini, au gré de vos envies. Des petits palets pour ravir votre palais !

## Ingrédients

200 g de chocolat noir

Noisettes

Amandes

Raisins secs

Figues séchées

## Astuce

Pour que le chocolat soit brillant, il faut le tempérer : le faire fondre selon un procédé qui lui permettra de redevenir lisse et croquant une fois refroidi. Pour ce faire, il vous faudra un thermomètre de cuisine !

## Réalisation

- Hacher le chocolat.
- Faire fondre le chocolat au bain-marie jusqu'à une température de 50°C.
- Le laisser refroidir en remuant jusqu'à ce qu'il atteigne une température de 27°C.
- Le réchauffer à nouveau au bain-marie, jusqu'à ce qu'il atteigne sa température idéale : 32 °C.
- Recouvrir une plaque avec du papier cuisson.
- Faire couler le chocolat à l'aide d'une poche à douille pour former des disques en veillant à bien les espacer. Étaler finement le chocolat.
- Déposer sur chaque disque la garniture de son choix.
- Laisser refroidir jusqu'à ce que le chocolat soit figé.

## Pour la petite histoire...

Ce chocolat trouve ses origines dans la tradition provençale de Noël. Les « quatre mendiants » désignent la figue, la noix ou la noisette, le raisin sec et l'amande dont les couleurs sont associées aux ordres religieux vivant de la charité, les ordres mendiants. On les dispose sur le plateau des « treize desserts », une opulente sélection de produits régionaux que l'on savoure au retour de la messe de minuit.

Libre à vous de choisir d'autres ingrédients pour garnir vos galets chocolatés, comme l'orange confite, la noix de Grenoble, la pistache, la fleur de sel ou encore la canneberge séchée. On peut également alterner chocolat noir, chocolat au lait ou chocolat blanc !

Pour plus de recettes, rendez-vous sur [www.alimentarium.org](http://www.alimentarium.org)