MENDIANTS AU CHOCOLAT

RÉALISATION DES MENDIANTS AU CHOCOLAT

Recette de mendiants pour utiliser les restes de chocolat après les fêtes de Pâques ou de Noël. Cuisiner des **mendiants** au chocolat avec les enfants. Une **recette** à faire après Pâques ou Noël.

LES INGRÉDIENTS DES MENDIANTS AU CHOCOLAT :

Des restes de chocolats (de Pâques par exemple !) au lait, noir ou blanc
Des fruits secs entiers ou pillés : amandes, noisettes, raisins, pistaches, noix ...
Une petite casserole (ou un bol si vous utilisez le micro onde)
Une cuillère
Un peu d'huile ou de beurre
Une plaque de cuisson

LES ÉTAPES DES MENDIANTS AU CHOCOLAT :

Demandez à votre enfant de casser le chocolat en petits morceaux en mélangeant tous les types de chocolat (pour corser le goût il suffit de rajouter du chocolat noir), puis de le mettre dans une casserole (ou un bol pour micro ondes) Aidez-le à faire fondre le chocolat Demandez-lui de beurrer ou huiler légèrement la plaque de cuisson à l'aide d'un coton ou d'un pinceau de cuisine Montrez-lui comment former des petits tas de chocolat sur la plaque de cuisson à l'aide d'une cuillèreDemandez-lui de garnir ses petits tas de fruits secs puis de mettre la plaque au congélateur 15 mn environ Sortez la plaque du compartiment congélation et aidez votre enfant à décoller les mendiants Il ne vous reste plus qu'à déguster ou à offrir vos mendiants.