

Bleuets au chocolat noir et fleur de sel - et Mendiant – Fêtes Gourmandes 2021

Préparation: 10 minutes

Cuisson: 15 minutes

2 à 4

500 ml (2 tasses) de pépité de chocolat noir 70% cacao

500 ml (2 tasses) de bleuets frais

Dans un cul de poule mettre le chocolat et le beurre. Chauffer sur un bain-marie. Faire fondre doucement.

Dans une plaque à biscuit étendre du papier parchemin.

À l'aide d'une cuillère, prendre du chocolat fondu et disposer sur le papier.

Ajouter les noix et les fruits séchés.

Mettre au frigo pour faire prendre le mendiant.

Server au inviter ou garder pour une gâterie personnelle...

Mendiant aux noix et fruits séchés

Préparation: 10 minutes

Cuisson: 15 minutes

2 à 4

500 ml (2 tasses) de pépité de chocolat noir 70% cacao

45 ml (3 c. à soupe) de beurre température ambiante

80 ml (1/3 tasse) de noix mélangées

80 ml (1/3 tasse) de fruits séchés hachés

Dans un cul de poule mettre le chocolat et le beurre. Chauffer sur un bain-marie. Faire fondre doucement.

Dans une plaque à biscuit étendre du papier parchemin.

À l'aide d'une cuillère, prendre du chocolat fondu et disposer sur le papier.

Ajouter les noix et les fruits séchés.

Mettre au frigo pour faire prendre le mendiant.

Server au inviter ou garder pour une gâterie personnelle...

Ajouter des fruits confits, du gingembre confit, du poivre rose, des granolas, du riz soufflé...

Wow, une nouvelle saveur à chaque fois!!!

Une idée cadeau vite faite, gourmande, raffinée et combien appréciée...