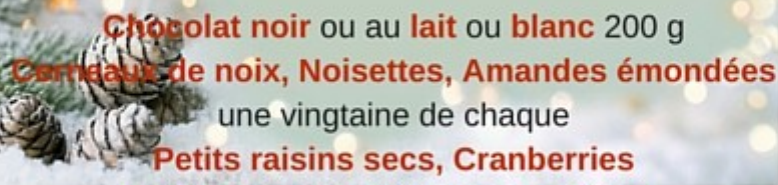


## Mendiants au chocolat saveurs agrumes



**Chocolat noir** ou au **lait** ou **blanc** 200 g  
**Carreaux de noix, Noisettes, Amandes émondées**  
une vingtaine de chaque  
**Petits raisins secs, Cranberries**  
**Petites lamelle d'Oranges confites**  
**HE de Pamplemousse, Orange, Citron**

Faites fondre le chocolat au bain-marie.

Lorsqu'il est fondu, répartissez-le dans trois bols.

Ajoutez 1 g d'**HE** dans chaque.

Avec une cuillère, déposez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, des ronds de chocolat. Avant que celui-ci ne durcisse répartissez les fruits secs à votre goût.

Laissez durcir dans un endroit frais.

---