

Mendiants Traditionnels

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- CHOCOLAT FONDANT	400 g
- FIGUES SÉCHÉES	2
- CERNEAU(X) DE NOIX	3 - 4 concassés
- AMANDES EFFILÉES	1 c à soupe
- RAISINS SECS	qq.

Recette:

- Cassez le chocolat en petits quartiers dans un caquelon.
- Faites-le fondre au bain-marie doucement jusqu'à une température de 50 – 55°C.
- Sortez alors du bain et laissez refroidir en mélangeant de temps en temps jusqu'à 25 – 26°C (attention, cela prend un certain temps ...).
- Pendant ce temps, concassez les cerneaux de noix, coupez les figues en petits morceaux et faites griller à sec les amandes. Réservez.
- Lorsque le chocolat est à température (25 – 26°C), replacez-le au bain-marie et réchauffez doucement jusqu'à 31 – 32°C.
- Sur du papier sulfurisé et à l'aide de 2 cuillères à soupe, formez des cercles de 5-6 cm de diamètre assez fin. Saupoudrez ensuite sur chacun d'eux, 2 à 3 raisins secs, les noix, les amandes et la figue.
- Placez au frais pour durcissement.
- Décollez enfin les mendiants et réservez au frais jusqu'au moment de la dégustation.



Remarque:

Pour 25 - 30 pièces

Selon l'histoire et la tradition, les 4 mendiants sont:

- Les *amandes* pour les Carmes aux pieds nus
- Les *figues sèches* représentant les Franciscains
- Les *raisins secs* pour le Dominicains
- Et les *noix* pour les Augustins.