

Mendiants à la Menthe et aux Pistaches

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- CHOCOLAT FONDANT	400 g
- PISTACHES	1 c à soupe
- ESSENCE DE MENTHE	1 c à café

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 jusque 25 – 26°C (attention, cela prend un certain temps ...).
- Pendant ce temps, concassez les pistaches et faites-les griller à sec légèrement. Réservez.
- Lorsque le chocolat est à température (25 – 26°C), replacez-le au bain-marie et réchauffez doucement jusque 31 – 32°C.
- Incorporez alors l'essence de menthe.
- 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 les pistaches concassées sur chacun d'eux.
- Placez au frais pour durcissement.
- Décollez enfin les mendiants et réservez au frais jusqu'au moment de la dégustation.



Remarque:

Pour 25 - 30 pièces