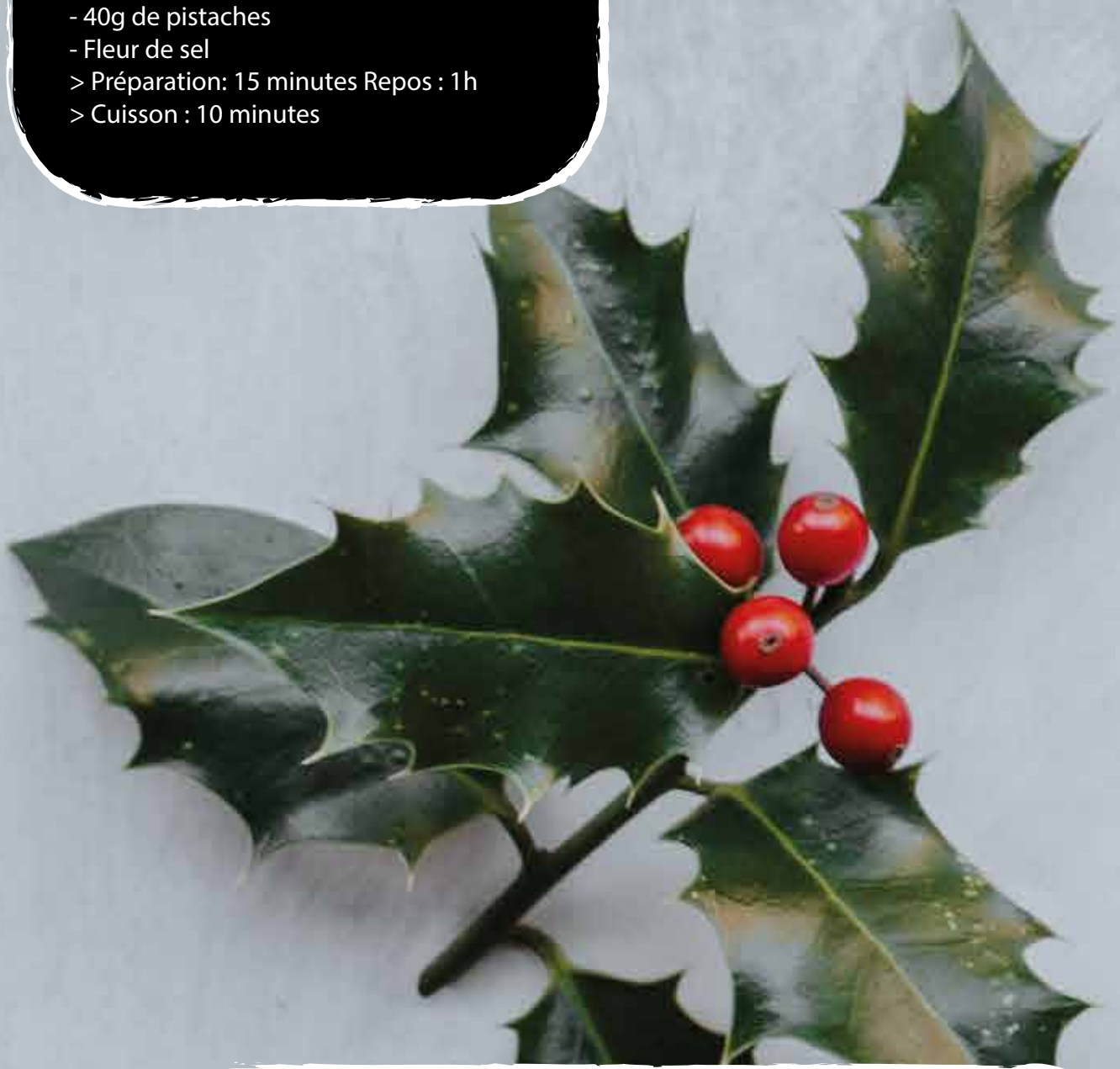




MENDIANTS
A LA FLEUR DE SEL

Pour 20 pièces environ

- 300 g de chocolat noir à ratisser
- 50 g d'écorces d'oranges confites
- 40g de baies de Goji séchées
- 40g de pistaches
- Fleur de sel
- > Préparation: 15 minutes Repos : 1h
- > Cuisson : 10 minutes



Étapes

- > Découper les écorces d'orange en petits dés.
- > Faire fondre doucement le chocolat au bain-marie
- > Déposer des petits ronds de chocolat fondu sur une plaque en silicone ou couverte de papier cuisson, étalez avec le dos d'une cuillère à soupe.
- > Déposer aussitôt 1 petit dé d'écorce d'orange, 1 baie de goji, 1 pistache et un peu de fleur de sel sur chacun des ronds de chocolat.
- > Laissez refroidir et durcir totalement