

# Mendiants de Noël & leur sapin

*Pour 6 personnes*

*Préparation : 15 min - Cuisson : 10 min*

*Réfrigération : 30 min*

## Ingrédients :

*-200g de chocolat (noir, lait, blanc,...)  
-150g de fruits secs au choix (noisettes, amandes, pistaches,...)  
et raisins secs, écorces d'orange confite, noix de coco...*

*Ustensiles spécifiques : une casserole et du papier sulfurisé*



[www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

## Réalisation :

- Mettre le chocolat à fondre au bain-marie en remuant.*
- Déposer une feuille de papier sulfurisé sur le plan de travail et former des ronds de chocolat dessus.*
- Garnir de fruits secs.*
- Garder au frais et laisser durcir.*

*Pour la réalisation du sapin, former des ronds de tailles différentes et empiler en collant à l'aide d'une pointe de chocolat !*

*Bon appétit !!!!*