**MENDIANTS au chocolat**



**Etape 1**

Faites fondre le chocolat au micro-onde avec un peu de lait.

**Etape 2**

Lorsqu'il est bien fondu, étaler à quelques centimètres de distance sur une grande tôle recouverte de papier sulfurisé l'équivalent d'une petite cuillère à soupe de chocolat.

**Etape 3**

Une fois la totalité du chocolat répartie, parsemez sur chaque mendiant des petits vermicelles de couleur.

**Etape 4**

Laissez refroidir et durcir dans un endroit bien sec et frais.

**Etape 5**

Décollez les [mendiants](https://www.marmiton.org/pratique/techniques-culinaires-video-cuisine_mendiants.aspx) et servez (ou offrez dans de jolis petits sachets).

# MATERIEL

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Plateau de service cuisine imitation chêne clair 34x24 cm…………………………………………………….. | Cuillère en bois - 40 cm…………………………………………………….. | Saladier 26 cm Empilable Luminarc - La Table d'Arc…………………………………………………….. |
| Papier cuisson / Papier sulfurisé - Accessoire pour déshydrateur…………………………………………………….. | Tablier cuisine toile cirée fraise Jolie saison - Le petit Souk…………………………………………………….. | Micro ondes grill ESSENTIELB EG204s Titane | Boulanger…………………………………………………….. |

# quantités

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Mendiants gourmands - Ptiloupassion | https://image.afcdn.com/recipe/20170607/67423_w100h100c1cx350cy350.jpg | Smarties Mini - Lot de 5 | Vermicelles en arc-en-ciel de Vahine : avis et tests - Aides ... |
| Pour 30 mendiants | 300 g  | 5 boites | ½ pot |
| Pour 300 mendiants | 3 000 g | 50 boites | 5 pots |
| Pour 330 mendiants | 3 300 g | 55 boites | 5,5 pots |

Et deux bouteilles de lait en tout suffiront