

## Samedi 17 décembre

### Mendiants

 Temps de préparation : 20 minutes






 Temps de repos : 14 heures

 Temps de cuisson : 10 minutes



### Ingrédients

 **4** > pour 4 personnes environ

-  300 g de chocolat noir
-  50 g de beurre
-  250 g de fruits secs
-  75 g de sucre
-  30 cl de crème fraîche épaisse

### Étapes

#### Étape 1 :

Dans une casserole, faites chauffer la crème.

#### Étape 2 :

Râpez le chocolat dans un saladier, coupez le beurre en morceaux et ajoutez-le au chocolat.

#### Étape 3 :

Aux premiers frémissements de la crème, versez-la sur le mélange beurre/chocolat et faites fondre en remuant. Placez au frais 12 heures, couvert de film alimentaire.

#### Étape 4 :

Le lendemain, faites ramollir la ganache au chocolat quelques minutes au bain-marie.

#### Étape 5 :

Sur un plateau recouvert de papier sulfurisé, faites des petits disques de ganache et enfoncez-y légèrement quelques fruits secs.

#### Étape 6 :

Placez au frais pendant 2 heures.