

Palets aux chocolats et aux fruits secs

Préparation :
10 minutes

Cuisson : env.
10 minutes

Difficulté :
Facile



POUR
24 PALETS



INGREDIENTS

- 80 g de chocolat noir
- 80 g de chocolat au lait
- 80 g de chocolat blanc
- 200 g de mélange de fruits secs non salés : amandes, noisettes, cerneaux de noix, raisins secs
- 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide

PRÉPARATION

Faire fondre les 3 chocolats séparément au bain-marie. Huiler un marbre à pâtisserie.

A l'aide d'une cuillère à soupe, verser de petits tas de chocolat fondu qui vont s'étaler.

Parsemer avec les fruits secs et laisser refroidir. Quand le chocolat est dur, décoller les palets avec une spatule souple.

Réserver dans une boîte métallique fermée jusqu'au moment de déguster.



La noix de cajou provient de l'anacardier. Le principal pays producteur est aujourd'hui l'Inde.