

CLÉMENTINES AU CHOCOLAT



10'



5'



1h

Ingrédients



6-8

- 5 mandarines
- 1 tablette de chocolat (au choix)

Pour le topping :

- Pistaches concassées
- Pralin
- Noix de coco râpée
- Vermicelles en chocolat
- Mini perles de sucre colorées
- ...

Préparation

- Épluchez les mandarines.
- Séparez les quartiers et réservez-les.
- Faites fondre le chocolat au bain-marie.
- Lorsque le chocolat fondu, trempez les quartiers de mandarine à moitié dans le chocolat.
- Disposez les quartiers sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé.
- Saupoudrez certaines moitiés recouvertes de chocolat avec le topping.
- Laissez refroidir pour figer le chocolat.

