

# Clémentines au chocolat



6-8 PERS.



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

...

- 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.

