

# Dans ma boîte à bredle... mendiants



“ Pour ces bredle, j’ai fait le tour de mes placards ou plutôt des nombreux bocaux entassés dans un seul placard ! Il avait de quoi décorer mes mendiants. Cette année, j’inclus un nouveau fruit sec, la mûre blanche! Pffff! Pourquoi faut-il l’appeler mulberry blanche en France ? C’est la même histoire pour les cranberries! Faites-moi plaisir! Nommez-les par leur petit nom francophone... canneberges ! Pensez aux québécois qui tentent de préserver la langue française. Allez je m’évade! ”

## Les Ingrédients :

Pour environ 1 kg de bredle...

- 400 g chocolat à couverture (blanc, noir 71% ou au lait)
- Fruits à coque : Noix, [noisettes](#), [amandes](#), pistaches, pignons, cajou, noix de coco...
- Graines : tournesol, sésame, courge...
- Fruits séchés : Raisins secs, myrtilles, canneberges, mûres blanches...
- Fleurs à croquer
- Fèves de cacao
- Épices : cannelle, muscade...
- Fruits confits : gingembre, [écorces d’orange ou de citrons confits](#)...

### Éclats de chocolat à la fleur de sel...

- Fleur de sel
- 50 g de chocolat à couverture noir (71%)

## Les Étapes :

**Éclats de chocolat à la fleur de sel...** Faites fondre 50 g de pistoles de chocolat noir au bain marie. Étalez-le chocolat noir au pinceau sur une feuille de papier sulfurisé. Saupoudrez de fleur de sel concassée. Laissez refroidir. Cassez en petits morceaux.

**Mendiants...** Faites fondre les chocolats séparément. Coulez-les dans des moules au tiers (ici une plaque de cœurs plats et une de mini financiers de chez [Demarle](#)). Disposez le chocolat noir à la fleur de sel concassé, les fruits secs, les fruits à coques, les fleurs séchées, les épices, râpez la fève de cacao... bref... amusez-vous! Laissez prendre le chocolat à température de la pièce. Démoulez.

Voici quelques exemples de ceux préparés l’année dernière...

## Et Que Dire De Plus ?

→ Vous connaissez une recette pour préparer les [écorces d’oranges et de citron confits](#)?