



MENDIANTS AU XOCOPILI



Fondre au bain-marie des billes de Xocopili [QS] ou entre 75 et 100g, **sans dépasser** 55°, redescendre la T° à 28°, la remonter à 31°.

A l'aide du dos d'une cuillère, dresser aussitôt des cercles sur une feuille de papier guitare ou de silpat, ou même de papier alu. Poser dessus **rapidement** les éléments choisis pour la garniture, laisser cristalliser à T° ambiante.

Pour la garniture, au gré de son placard : quelques pistaches et pignons torréfiés, des lamelles de parmesan, un morceau de tomate séchée et un peu de fleur de sel.

Se conserve au frais dans une boîte hermétique !