Mini figues sèches farcies aux noix et enrobées de chocolat

**Ingrédients**

**20 minis figues sèches**

6-7 Noix ou plus

300 g de chocolat noir

2 c à soupe de miel

1 tasse à café d’eau

Préparation

Porter à ébullition l’eau et le miel, y plonger les figues, baisser le feu et laisser 4 min. Si besoin rajouter un peu d’eau. Laisser refroidir.

Ecaler quelques noix

Ouvrir les figues à leur base, insérer des morceaux de noix puis refermer les deux parties de la figue en la pressant. Faire fondre la moitie chocolat au bain marie, retirer la casserole du feu et mettre le reste du chocolat à fondre, puis mélanger avec une cuillère en bois.

Prendre les petites figues par la queue et les tremper dans le chocolat puis les mettre à sécher sur un papier de cuisson.

Source : Cuisine gourmande de Carmencita

.