**Tiffin au chocolat**

 **Pour 24 pièces**

**- 400 g de** [**digestive biscuits**](https://croquantfondantgourmand.com/digestive-biscuits-tea-time-challenge-1/) **(ou sablés anglais)**
**- 100 g de** [**raisins secs**](https://recettes.de/raisins-secs)
**- 70 g de** [**noix de pécan**](https://recettes.de/noix-de-pecan) **(de** [**noisettes**](https://recettes.de/noisette) **pour moi)**
**- 60 g de** [**cerises confites**](https://recettes.de/cerises-confites)
**- 70 g de pépites ou de morceaux de chocolat concassés**
**- 250 g de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **noir à 50%**
**- 90 g de** [**miel**](https://recettes.de/miel)
**- 70 g de beurre doux**

**Empreintes à petits gâteaux ou 1 moule à gâteau de 34 cm x 20 x 3 tapissé de papier sulfurisé**

Casser les biscuits en petits morceaux.
Couper les noix ou les noisettes en gros morceaux ainsi que 70 g de chocolat si comme moi vous n'avez plus de pépites.
Mélanger dans un saladier les biscuits, les raisins secs, les noix ou les noisettes, les cerises coupées en morceaux.
Faire fondre  250 g de chocolat avec le miel et le beurre au micro-ondes ou au bain-marie.
Bien mélanger pour avoir une préparation bien lisse.
Verser le mélange dans le saladier sur les biscuits et mélanger soigneusement jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien enrobés de chocolat.
Répartir le mélange dans les empreintes ou le verser dans le moule à gâteau en aplatissant bien avec le dos de la cuillère.
Placer au réfrigérateur pendant plusieurs heures et de préférence toute la nuit pour que la préparation soit bien prise.
Il suffira de démouler les petits gâteaux sur un plat ou de découper le grand gâteau en petites portions à l'aide d'un couteau bien tranchant.
Ce tiffin se conserve jusqu'à 5 jours au réfrigérateur ou jusqu'à 2 mois au congélateur.