



Florentins

Pour 18 à 20 florentins
Préparation : 45 minutes
Cuisson : 10 minutes

Ingrédients :

100 g de chocolat noir riche en cacao
50 g d'amandes mondées
50 g de noisettes mondées
50 g de cerises confites
50 g d'écorces d'oranges confites
50 g de sucre en poudre
50 g de miel
70 g de beurre
10 cl de crème fraîche liquide
60 g de farine

Préchauffer le four (thermostat 7 à 200°C).

Hacher grossièrement les amandes, les noisettes, les cerises confites et les écorces d'oranges.

Dans une casserole verser la crème fraîche, 50 g de beurre coupé en morceaux, le sucre et le miel. Bien délayer et porter sur le feu jusqu'à obtention d'un frémissement.

Verser le tout dans un saladier. Incorporer les fruits hachés et la farine. Bien mélanger pour obtenir une pâte.

Disposer cette pâte en petits tas sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Bien les espacer avant de les aplatir légèrement.

Enfourner la plaque à mi-hauteur et laisser cuire 8 à 10 minutes en veillant à ne pas laisser les biscuits se dessécher.

Pendant ce temps, faire fondre le chocolat au bain-marie et lui incorporer le reste de beurre.

Quand les florentins sont cuits les retourner sur la plaque et, à l'aide d'une spatule, étaler le chocolat fondu sur la face plate des biscuits. Laisser sécher, puis décorer avec une cerise confite.

À déguster ou à offrir.