

PETITS FLORENTINS

Ingrédients pour 4

50g Miel
40g Cerises confites
100g écorces d'orange confites
100g Amandes effilées
150g Sucre cristallisé
30g Farine
15cl Crème fraîche
200g Chocolat noir
1 cuil. à soupe Huile



Préparation

1. Chauffez la crème dans une casserole avec le sucre et le miel jusqu'à ce que la température parvienne entre 118 et 128 °C (mesurez au thermomètre à sucre).
2. Ajoutez les fruits confits en petits dés, les amandes (légèrement grillées à sec dans une poêle) puis la farine versée en pluie.
3. Déposez cette préparation en petits tas sur une plaque huilée. Faites cuire 8 min dans le four préchauffé sur th. 6 (180 °C). Laissez refroidir et décollez-les à la spatule.
4. Etalez une fine couche de chocolat fondu sur le dessous lisse de chaque florentin, puis laissez durcir et dégustez.