# Florentins au chocolatFLORENTINS AU CHOCOLAT

Nombre de personnes : 10 Pers.

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 10 min

FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT AU BAIN-MARIE

### Ingrédients

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

### Préparation

* + 1 Préchauffez le four à 200°C (th.6/7).
	+ 2 Hachez les amandes, les noisettes, les cerises et les écorces d'oranges. Versez la créme fraîche dans une casserole.
	+ 3 Ajoutez 50 g de beurre coupé en morceaux, le sucre et le miel.
	+ 4 Faites chauffer doucement et retirez du feu lorsque le mélange frémit. Ajoutez les fruits hachés et la farine.
	+ 5 Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte.
	+ 6 Disposez cette pâte en petits tas sur une plaque recouverte de papier spécial cuisson. Espacez-les bien en les aplatissant légérement.
	+ 7 Faites cuire de 8 à 10 minutes en veillant à ne pas laisser les biscuits se dessécher.
	+ 8 Pendant ce temps, faites fondre le chocolat au bain-marie en lui ajoutant le beurre restant.
	+ 9 Quand les biscuits sont cuits, retournez-les et recouvrez leur surface de chocolat fondu. Laissez bien sécher.