

Les florentins

4 personnes :

Ingrédients :

150 gr de sucre semoule

50 gr de miel liquide

160 gr de crème fraîche

100 gr d'écorces de citrons confites ou oranges

100 gr d'amandes effilées -50 gr de pignons

150 gr de chocolat noir

12 cercles à pâtisserie d'environ 8 cm de diamètre

Préparation :

Préchauffez le four th 5 (150°C).coupez les écorces de citrons en petits dés

Dans une casserole à fond épais, mélangez le sucre, le miel, la crème, portez à ébullition et laissez le cuire environ 5 mn pour atteindre 118°C, ajoutez les amandes, les pignons et les écorces de citrons.

Couvrez la tôle du four d'une feuille de papier sulfurisée, posez ensuite les cercles, puis garnissez chacun d'une généreuse cuillère à soupe du mélange aux fruits secs, en cuisant le mélange va s'étaler dans les cercles.

Enfournez et faites cuire les florentins 10 à 15 mn jusqu'à ce qu'ils prennent une jolie couleur dorée.

Sortez les du four et ôtez délicatement les cercles en appuyant sur le florentin avec le dos d'une cuillère

Laissez reposer et refroidir sur la tôle pendant 3 h

Faites fondre le chocolat au bain marie, couvrez la surface plate de chaque florentin de chocolat fondu et laissez refroidir 10 mn au réfrigérateur