

# Florentins

Un grand classique des petites gourmandises de Noël !

environ 70 pièces



Débutant

up to 40 Min.



## Ingrédients:

### Pour la pâte:

50 gr. de beurre  
50 gr. de sucre  
1 sachet de Sucre Vanillé Dr.Oetker  
50 gr. de miel  
100 gr. de crème fraîche liquide à température ambiante  
100 gr. d'amandes effilées  
100 gr. d'amandes hachées  
50 gr. de fruits confits coupés en dés (écorces d'oranges, cerises...)

### Pour le glaçage:

100 gr. de chocolat noir

- 1 Tapissez une plaque de papier cuisson. Préchauffez le four.

**Four électrique : 180 °C**

**Four à chaleur tournante : 160 °C**

- 2 Dans une petite casserole, faites fondre le beurre avec les sucres et le miel à feu moyen. Faites cuire jusqu'à ce le mélange prenne une coloration caramel. Ajouter la crème fraîche et mélangez bien jusqu'à dissolution complète du sucre.
- 3 Ajoutez ensuite les amandes et les fruits confits. Faites cuire à feu doux pendant env. 5 min.
- 4 Déposez de petits tas (env. 1 c. à café) sur la plaque, aplatissez-les légèrement.
- 5 Placez au four et faites cuire chaque fournée :

**Position de la grille : Milieu**



- 6 Sortez les florentins du four, glissez-les sur une grille et laissez-les refroidir 5 min.
- 7 Hachez grossièrement le chocolat, faites-le fondre au bain-marie à feu doux.
- 8 Posez un florentin sur une fourchette puis trempez la base dans le chocolat fondu. Egouttez légèrement, posez sur du papier cuisson et laissez prendre. Répétez l'opération avec chaque florentin.

#### Conseils

- Si la masse aux amandes durcit entre chaque fournée, remettez-la sur feu doux pour la ramollir légèrement

