

DFM 930 CHAUD DEVANT 2019
« Les Bons Petits Plats de Francette »
FLORENTINS

Préparation : 25min, Repos : 1h, Cuisson : 20min, Pour : 9 pièces

Il vous faut : 90g de crème épaisse, 50g de miel liquide, 70g de sucre en poudre, 40g d'écorces de citron confites, 40g d'écorces d'orange confites, 80g d'amandes effilées, 50 g de chocolat noir à 70%

Ustensile : 1 thermomètre de cuisson

Préchauffer le four à 150°C. Détaillez en petits morceaux les écorces confites de citron et d'orange.

Dans une casserole, portez à ébullition la crème épaisse, le miel liquide et le sucre. Laissez bouillir jusqu'à ce que le mélange arrive à 118°C. Hors du feu, ajoutez les amandes et les fruits confits. Mélangez bien.

Déposez des petits tas de ce mélange sur la plaque du four tapissée de papier cuisson.

Enfournez pour 10min.

Sortez les florentins du four et laissez refroidir. Pendant ce temps, faites chauffer le chocolat dans une casserole. Trempez le dessous des florentins dans le chocolat fondu, puis déposez-les au fur et à mesure sur une grille pour les faire sécher.

Stockez-les dans une boîte hermétique.