

Florentins

Pour une vingtaine de pièces:

- **50 gr de beurre**
 - **10 cl de crème fraîche**
 - **3 c.s de miel**
 - **60 gr de sucre**
 - **2 c.s de farine**
 - **100 gr de fruits confis**
 - **100 gr d'amandes effilées**
 - **100 gr de chocolat noir**
-
- Coupez les fruits confis en très petits dés
 - Réunissez le beurre, le miel, la crème fraîche et le sucre dans une petite casserole et chauffer doucement en remuant jusqu'à ce que le sucre soit complètement fondu.
 - Amenez à petite ébullition, laissez cuire 3 à 4 mn en remuant avec une spatule en bois puis retirez du feu
 - Sans cessez de remuez, ajoutez la farine, les fruits confis et les amandes, mélangez et laissez tièdir.
 - Préchauffez le four à 180° et recouvrez une ou deux plaque de papier sulfurisé.
 - Déposez sur la plaque des cuillerées à café de mélange en espaçant bien les tas et aplatissez-les avec le dos d'une cuillère humide, faites-les le plus plat possible.
 - Enfourez et laissez cuire une bonne dizaine de minutes en surveillant la cuisson. Les florentins doivent être dorés.
 - Si vous voulez leur donner une forme, sortez-les du four et égalisez-les rapidement avec un emporte pièce sinon, laissez-les refroidir dans le four, avec la porte ouverte.
 - Cassez le chocolat en petit morceaux dans une casserole et faites le fondre à feu doux (attention, le choc, ça attache si on touille pas). Puis, avec un pinceaux, enduisez la face lisse des florentins.
 - Ensuite moi je les met au frigo pour que le chocolat durcisse plus vite, et je les sors au dernier moment, mais ça c'est comme chacun veut...

Merci d'avoir choisi ma recette et dites m'en des nouvelles !