FLORENTINS MAISONS

Proposée par Marlène et dégustée lors de notre rando à St Mitre les Remparts.
Temps de préparation : 10 minutes Temps de cuisson : 120 minutes
- Ingrédients (pour 60 florentins) : - 100 g d’amandes effilées
- 150 g de fruits confits
- 150 g de sucre semoule
- 50 g de farine
- 150 g de crème fraîche épaisse
- 50 g de miel
- 75 g de beurre
- 200 g de chocolat Préparation de la recette : Dans un saladier, coupez les fruits confits en très petits morceaux et mêlez avec les amandes. Mélangez dans une casserole, le sucre semoule, le miel, le beurre et la crème fraîche. A feu doux, portez à ébullition. Laissez bouillir 5 à 7 mn en remuant avec une spatule en bois. Versez cette préparation sur les amandes et les fruits confits. Mélangez puis ajoutez la farine. Laissez légèrement tiédir. Recouvrez une plaque allant au four de papier sulfurisé. Faites des petits tas de pâte que vous disposerez très espacés sur le papier. Faites cuire à four moyen (170°C, Th 5), 8 mn environ. Lorsqu’ils sont dorés sortez-les du four. Décollez les encore chauds. Laissez refroidir sur une grille pour qu’ils durcissent. Procédez de même avec le reste de la pâte. Faites fondre le chocolat au bain-marie. Etalez une couche de chocolat sur l’envers lisse des florentins avec un pinceau. Laissez durcir le chocolat.