



*Petits gâteaux*  
**Florentins**



<b>55 min</b>	<b>25 min</b>	<b>30 min</b>	<b>0</b>	<b>418</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour **6** personnes

200 g **Chocolat noir**  
30 g **Miel liquide**  
100 g **Fruits confits**  
100 g **Crème liquide (fleurette)**  
90 g **Sucre semoule**  
60 g **Amande(s) effilée(s)**

### Étape 1

#### Préparation des florentins

- 1 Dans une casserole, porter la crème liquide, le miel et le sucre à 118°C.
- 2 A 118°C, le sucre n'est pas encore devenu caramel. C'est la température idéale pour réaliser des confiseries.
- 3 Préchauffer un four à 200°C (Th.6-7).
- 4 Hors du feu, ajouter les amandes effilées et les fruits confits puis mélanger.
- 5 Verser le mélange dans des moules à muffins en silicone.
- 6 Ces opérations doivent être réalisées rapidement car le sucre refroidit vite et après, il n'est plus possible de travailler le mélange trop compacte.
- 7 Enfourner pendant 10 minutes jusqu'à ce que les florentins prennent une couleur ambrée.
- 8 Laisser refroidir. Pendant ce temps, faire fondre le chocolat au bain-marie. Y tremper le fond des florentins et laisser sécher.

### Étape 2

#### Dressage

**1** Une fois le chocolat sec, servir les florentins au dessert ou pour accompagner le café.