Florentins

Ingrédients

Pour 30 biscuits environ:

50 g de chaque: oranges confites, citrons confits et cerises confites
125 g d'amandes effilées
100 g de sucre
25 g de beurre
1 cs de miel
100 g de double-crème
1/2 gousse de vanille
40 g de farine
1 sachet de chocolat noir de couverture

Préparation

1. Hacher finement les oranges, citrons et cerises confits. Dans une poêle mettre les fruits confits hachés, ajouter les amandes effilées ainsi que le sucre, le beurre, le miel, la double-crème et la gousse de vanille, coupée au préalable dans le sens de la longueur. Porter à ébullition et laisser cuire à feu doux pendant 3 minutes.

2. Retirer la poêle du feu, saupoudrer de farine et bien mélanger. Laisser refroidir.

3. Poser une feuille de papier sulfurisé sur une plaque du four. Disposer des petits tas sur le papier à l'aide d'une cuillère à café en veillant à bien les espacer. Les aplatir légèrement.

4. Faire cuire les florentins à mi-hauteur dans le four préchauffé à 220° C pendant 4 minutes environ, jusqu'à ce que les bords prennent une couleur dorée. Les retirer du four et les reformer légèrement à l'aide d'un emporte-pièce rond. Laisser refroidir les florentins.

5. Faire fondre la couverture et en recouvrir le dos des florentins. Laisser sécher avec le côté recouvert de chocolat vers le haut sur une grille à pâtisserie.

Haecky Import AG

Duggingerstrasse 15, Postfach, CH-4153 Reinach BL
Tel.: +41 (0)61 716 81 81, Fax: +41 (0)61 716 81 72; haecky@haecky.ch
www.haecky.ch