

FLORENTINS

Ingrédients:

100 grs de beurre

100 grs de miel

100 grs de cassonade

150 grs de fruits confits (en tout petits dés)

100 grs d'amandes éfilées

50 grs de raisins secs

100 grs de farine

150 grs de chocolat de couverture

1 ou 2 feuilles de papier guitare (pour avoir un résultat brillant)
ou papier sulfurisé

Faire fondre le beurre, la cassonade, le miel dans une casserole

Ajouter tous les autres ingrédients sauf le chocolat

Couler la préparation sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé

Cuire 20' à 180°

A la sortie du four laisser refroidir 5' environ, puis avec un couteau prédécouper des rectangles de 3*6 cm environ ou découper avec un emporte-pièce

A froid casser les rectangles prédécoupés

Tempérer le chocolat de couverture

Faire fondre 100 grs de chocolat au bain marie (54°)

Le sortir du bain marie et ajouter les derniers 50 grs jusqu'à complète dissolution (30-35°)

A l'aide d'un pinceau badigeonner la face lisse des rectangles et les reposer côté chocolat sur le papier sulfurisé pour avoir un glaçage parfait

Laisser refroidir à température ambiante

Conserver dans une boîte hermétique