

FLORENTINS

Recette Michel du 14 Novembre 2015

. Ingrédients :

- ; 100 gr de miel
- ; 120 gr de sucre en poudre
- . 30 gr de beurre
- . 200 gr de crème liquide épaisse
- . 25 gr de farine
- . 180 gr d'amandes effilées
- + Chocolat noir



Mélanger le miel, le sucre, le beurre et la crème
Chauffer à 110/115° - jusqu'à consistance

Ajouter les amandes effilées et la farine

Sur votre plaque de cuisson, garnie de papier sulfurisé,
Déposer cette préparation en petits tas, assez espacés

Colorer au four à 180°

Faire fondre un peu de chocolat dont vous garnirez les florentins refroidis
En étalant une première couche de chocolat, puis une seconde afin
d'obtenir une couche bien lisse sur l'une des faces des florentins.