



Florentins au chocolat

| Ingredients (4 persons): | | |
|---------------------------------|------------------------------|---|
| 4 cà.S de sucre en poudre | 35 gr d'amandes effilées |  |
| 1 cà.S de crème liquide | | |
| 1 cà.S de miel | 50 gr de chocolat au lait ou | Preparation time : |
| 1 grosse noix de beurre | chocolat blanc | Cooking : 10 min – 180° |
| <u>Test subingredient:</u> | | Type of cooking : Plaque |
| 1 cà.c de test1 | 3 gouttes de test3 | |
| 1 à 2 cà.S de test2 | 8 morceaux de test4. | |

Preparation:

1. Préchauffez votre four à 180°C (th.6).
2. Dans une casserole, faites bouillir le sucre en poudre avec la crème liquide, le beurre et le miel.
3. Une fois que le sucre prend une jolie coloration brune, versez les amandes effilées dans la casserole, et remuez bien pour napper l'intégralité des amandes.
4. Pour la cuisson au four vous avez 2 possibilités : Soit vous versez la « pâte » dans le fond de moules en silicone, type moules à muffins ou moules à tartelettes, soit vous étalez bien la « pâte », et rapidement car le caramel durcit vite, sur la plaque de votre four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, et après la cuisson vous découperez des cercles à l'aide d'un emporte-pièces rond.
5. Dans tous les cas, mettez la « pâte » au four pendant 3 à 5 minutes. A la sortie du four, soit vous découpez tout de suite des ronds à l'aide de l'emporte-pièces, soit vous laissez refroidir les florentins avant de les démouler de vos moules à muffins.
6. Pendant que les florentins refroidissent, faites fondre le chocolat au lait ou blanc soit au bain-marie, soit au micro-ondes à faible puissance, soit dans une petite casserole à feu doux.
7. Trempez ensuite la moitié des florentins dans le chocolat fondu et mettez-les au réfrigérateur pendant une bonne vingtaine de minutes pour que le chocolat prenne bien.
8. Test substep:
 - i. Blabla
 - ii. Blabla

Notes and tips: