



- ✓ **Préparation** : 20 minutes
- ✓ **Cuisson** : environ 30 minutes
- ✓ **Repos** : 2 heures

✓ **Ingrédients**

pour 16 florentins :

- 40 ml de crème liquide
- 20 g de miel
- 40 g de sucre
- 20 g de beurre demi-sel
- 80 g d'amandes effilées
- 60 g de chocolat noir

✓ **Préparation :**

Préchauffez le four à 150°C.



Dans une casserole, versez la crème liquide. Ajoutez le sucre, le miel et le beurre. Faites chauffer à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Augmentez le feu et faites cuire pendant une dizaine de minutes jusqu'à ce que le caramel épaisse (et atteigne une température de 112°C).

En dehors du feu, ajoutez les amandes effilées. Bien mélangez. Déposez une petite cuillère à café du mélange dans chaque empreinte d'une plaque en silicone.

Enfournez pour 15 minutes à 150°C.

Laissez refroidir pendant 1 heure puis démoulez. Lavez les empreintes.

Faites fondre le chocolat au bain-marie. Dans chaque empreinte, déposez une petite cuillère à café de chocolat et posez un palet d'amandes caramélisées. Appuyez légèrement.

Réservez au frais pendant 1 heure.