

Florentins



Pour 30 florentins (empreintes mini-tartelettes)

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 10 minutes

- 150 g de crème fraîche entière liquide (30% de MG)
- 120 g de sirop de glucose ou sucre semoule
- 30 g de miel d'acacia ou d'oranger
- 1 c à café d'extrait de vanille liquide (facultatif)
- 60 g d'amandes effilées
- 100 g de fruits confits en petits morceaux (orange, citron, cédrat, cerise, etc...)
- 150 g de chocolat noir

Préchauffez le four à 200° C (180° C pour moi).

Portez à petite ébullition la crème fraîche liquide, l'extrait de vanille, le glucose et le miel. Laissez cuire minimum 5 minutes pour que le mélange épaississe et caramélise. *Si vous avez un thermomètre de cuisson, il faut atteindre 118° C avec un thermomètre de cuisson.*

Hors du feu, ajoutez les amandes effilées et les fruits confits. *Le mélange va épaissir.*

Réchauffez un peu le mélange pour le ramollir.

Répartissez la valeur d'une cuillère à dessert dans chaque empreinte. Attention à ne pas vous brûler. Le mélange étant collant, il faut vous aider d'une autre cuillère. *Si le mélange fige trop vite, remettez un peu en cuisson.*

Glissez au four pour 6 minutes. Voire un peu plus si vos florentins ne sont pas assez dorés.

Laissez refroidir avant de démouler.

Hachez le chocolat au couteau ou à l'aide d'un robot.

Gardez 1/3 du chocolat et faites fondre le reste au bain-marie.

Quand il est fondu, ajoutez le chocolat réservé. Cela va permettre de redescendre la température du chocolat.

Pour le tempérage (facultatif) : A l'aide d'un thermomètre de cuisson, la température doit être entre 50° - 55° C lors de la fonte du chocolat, puis descendre à 28°-29° C puis remonter à 31°-32° C.

Versez une cuillère de chocolat fondu dans chaque empreinte (moule propre et sec) et placez un florentin en appuyant un peu pour bien répartir le chocolat.

Laissez durcir dans un endroit frais minimum 1 heure. Évitez le réfrigérateur qui risque de ramollir les florentins. Préférez un sous-sol ou un garage.

Conservez dans une boîte métallique toujours dans un endroit frais.

Vous pouvez les conserver une quinzaine de jours voire plus.