



# Florentins au chocolat et fruits secs caramélisés



6 pers



15 mn

## Les ingrédients

- 1 pâte sablée
- 60 g de beurre
- 110 g de sucre en poudre
- 100 g de chocolat noir
- 1 orange
- 20 g de miel
- 15 cl de crème liquide entière
- 25 g de raisins secs blonds
- 25 g de pistaches concassées
- 25 g d'amandes concassées
- 25 g de pignons de pin
- Eau

## La recette

### Étape 1

Préchauffer le four à 180 °C.

### Étape 2

Étaler la pâte sablée entre deux feuilles de papier sulfurisé. Réserver au frais 15 minutes et faire cuire 15 minutes entre deux plaques du four.

### Étape 3

Mettre le four à 230°C.

Dans une casserole, faire bouillir 5 cl d'eau et le sucre jusqu'à caramélisation. Ajouter le miel, le beurre coupé en dés et la crème. Retirer du feu et incorporer les fruits secs et le zeste d'une orange.

### Étape 4

Faire fondre le chocolat au bain-marie. Retirer du feu et tremper la moitié de chaque biscuit dans le chocolat.

