



Cooking is beautiful présente :

***Le Florentin géant au chocolat noir
et
ses minis florentins au chocolat blanc***

Pour un goûter de Noël magique, aussi bon pour les parents qu'épatant pour les enfants, pensez à faire cette recette de florentin facile comme tout... en version géant... en utilisant tout simplement un moule à manquer !

Préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn

Ingrédients :

200 g d'amandes effilées / 20 cl de crème fraîche / 200 g de fruits confits / 150 g de miel / 120 g de sucre / 100 g de beurre / 250 g de chocolat noir / 100 g de chocolat blanc

Etape 1

Sur feu maximum, faites chauffer la crème, le miel, le sucre et le beurre. (Il paraît qu'il faut atteindre 118°... mais moi, j'ai pas de thermomètre, alors je mets juste le feu au max !). Remuez jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Etape 2

Ajouter les amandes et les fruits confits. Remuez un peu.

Etape 3

Déposez une couche de 1 cm d'épaisseur dans un moule à manquer et de très fines couches dans des moules à muffin.
Enfourez pour 10 à 15 mn ; sortez les florentins lorsque les amandes sont devenues dorées.

Etape 4

Laissez refroidir.

Faites chauffer au bain marie, d'un côté le chocolat noir et de l'autre le chocolat blanc.

Nappez le grand florentin avec le chocolat noir et les mini avec le chocolat blanc.

Pour le noir géant, vous pouvez faire quelques vagues à l'aide d'un couteau et décorez les blanc avec quelques filaments de nutella !

A table !

