



année 2012

## Florentins cf Pierre Hermé



**Ingrédients** (pour 4 plaques Demarle) : 100g d'écorces d'orange confites, 1 orange non traitée, 50 cl de crème liquide, 9 cl d'eau, 220 g de sucre cristallisé, 10 g de glucose, 120 g de beurre, 100 g de miel, 280g d'amandes effilées, 300 g de chocolat noir

Faire bouillir la crème liquide avec le zeste d'orange prélevé sur l'orange. Dans une autre casserole, verser l'eau, le sucre, le glucose et faire cuire jusqu'à l'obtention d'un caramel ambré, y rajouter le beurre, la crème bouillie et le miel en mélangeant et laissez cuire jusqu'à 125°. Lorsque la température est atteinte, ajouter les écorces d'oranges coupées en dès et les amandes effilées.

Verser dans les empreintes Demarle et enfourner à 230° pour 10 à 12 mn.

Après complet refroidissement, démouler et retourner.

Faire fondre le chocolat au bain-marie. Disposer une fine couche de chocolat fondu dans le fond des empreintes.

Remettre les florentins à l'endroit sur le chocolat en appuyant.

Laisser refroidir et démouler.

[www.cuisineplurielle.com](http://www.cuisineplurielle.com)  
[cuisineplurielle@hotmail.fr](mailto:cuisineplurielle@hotmail.fr)  
Conseillère Demarle/Flexipan