

## Mini-florentins



### Ingrédients pour 40 florentins

- 75gr de beurre
- 75gr de sucre en poudre
- 25gr de raisins secs
- 25gr de cerises confites
- 25gr de gingembre confit
- 25gr de graines de tournesol
- 100gr d'amandes effilées
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 175gr de chocolat noir ou au lait

### Préparation

Hachez les cerises confites et le gingembre confit.

Faites fondre le beurre dans une petite casserole à feu doux. Ajoutez-y le sucre et remuez. Amenez à ébullition et incorporez les raisins, les cerises et le gingembre, les graines de tournesol et les amandes. Mélangez le tout et ajoutez enfin la crème fraîche.

Beurrez et farinez légèrement 1 ou 2 plaques du four. Disposez-y des petites cuillerées à café du mélange en prévoyant de la place pour que les biscuits s'étalent. Faites cuire 10 à 12 minutes dans un four préchauffé à 180° ou th. 4. Retirez du four et découper à l'emporte pièce. Laissez refroidir et raffermir les biscuits.

Faire fondre le chocolat et l'étaler sur du papier cuisson. Quand le chocolat est sur le point de « prendre » (durcir), posez les biscuits face plate sur le chocolat et laissez durcir. Retirez les florentins découpés du papier. Voilà, c'est prêt !

### Conseils

- Mettez les florentins dans une boîte cadeau si c'est pour offrir.
- Les fruits confits peuvent varier. Des abricots peuvent remplacer d'autres ingrédients ou être ajoutés à la recette tout comme des pignons de pin et des noisettes écrasées.