 **Florentins**

 **Pour 96 mini** [**florentins**](https://recettes.de/florentins) **(1)**

**- 100 g d'écorces d'**[**oranges confites**](https://recettes.de/oranges-confites)
**- 50 g de** [**cerises confites**](https://recettes.de/cerises-confites)
**- 100 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **effilées**
**- 150 g de sucre semoule**
**- 50 g de** [**miel**](https://recettes.de/miel)
**- 150 g de crème fraîche**
**- 60 g de farine**
**-** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **pour le glaçage**

**Plaque tapissée de papier cuisson** **ou empreintes en silicone
Préchauffage du four à 180°C  **

Couper en très petits morceaux les écorces d'oranges et les cerises confites.
Les mélanger avec la farine pour bien les détacher puis avec les amandes effilées. Réserver.
Mettre le sucre, le miel et la crème dans une petite casserole.
Faire cuire 3 à 5 minutes en mélangeant, jusqu'au "petit boulé" (118°C)
À ce moment, retirer la casserole du feu et verser sur le mélange fruits-farine.
Remuer délicatement.
À l'aide de 2 petites cuillères disposer des petits tas réguliers sur la plaque en les aplatissant un peu et en les espaçant bien car ils s'étalent encore à la cuisson ou les répartir dans les empreintes.
Faire cuire 7 à 8 minutes au four.
Laisser refroidir quelques secondes et décoller de la plaque ou démouler délicatement.
Laisser refroidir complètement.
Faire fondre le chocolat et l'étaler sur la surface plane des florentins si vous les avez faits sur la plaque ou bien faire fondre quelques morceaux de chocolat dans les empreintes, puis remettre les biscuits en les appuyant sur le chocolat.
Placer les plaques un petit moment au réfrigérateur puis démouler.