# FLORENTINS de Robert LINXE

# Pour 25 florentins préparation 15mn cuisson 25mn attente 12H

|  |  |
| --- | --- |
| 150g de fruits confits mélangés | 300g de sucre semoule |
| 200g d’écorces d’orange | 125g de beurre |
| 275g d’amandes effilées | 10cl de crème |
| 75g de farine | Pour la couverture |
| 125g de miel | 350g de chocolat noir |

1°) Coupez les fruits confits et les écorces d’orange en très petits morceaux. Mettez-les dans un saladier, ajoutez les amandes effilées et la farine. Mélangez.

2°) Versez le miel, le sucre, le beurre et la crème dans une casserole. Portez à ébullition, tournez et laissez cuire 10mn à feu vif en mélangeant régulièrement avec un fouet. Retirez du feu, ajoutez le mélange fruits/farine et tournez délicatement.

3°) Versez la préparation sur une plaque avec du papier sulfurisé. Etalez et laissez refroidir puis reposer 12H.

4°) Préchauffez le four 170°C. Prélevez 1 cuillère à soupe du mélange et roulez-la en boule. Etalez-la dans le fond d’un moule à tarte antiadhésif de 10cm de diamètre ou un cercle. Répétez l’opération.

5°) Enfournez et laissez cuire 10/12mn jusqu’à ce qu’ils soient bien dorés.

6°) Pour la couverture : hachez finement le chocolat au couteau. Mettez les 2/3 à fondre en remuant de temps en temps, une fois fondu ajoutez le reste de chocolat.

7°) Tartinez de chocolat le côté plat des biscuits. Réservez les Florentins 3mn au frigo et laissez durcir.

# MADELEINES CHOCOLAT

Pour 40 petites madeleines prép.25mn cuisson 10mn attente 12H

|  |  |
| --- | --- |
| 60g de chocolat noir à 70% | 2 cuillères à soupe de miel |
| 30g de cacao amer | 1 cuillère à soupe de vanille liquide |
| 220g de beurre | 10g de levure chimique |
| 3 oeufs | 200g + 2c. à soupe de farine |
| 130g de sucre |  |

1°) La veille, hachez le chocolat avec un couteau. Chauffez le beurre sur feu doux jusqu’à ce qu’il prenne une couleur noisette. Réservez. Mélangez les œufs, le sucre, le miel, la vanille et le cacao.

2°) Ajoutez la farine et la levure puis le beurre. Laissez refroidir et ajoutez le chocolat couvrez d’un film et 1 nuit au frigo. Préchauffez le four Th 210°. Enfournez 7mn en remplissant les moules au ¾.