Florentins au chocolat et fruits secs caramélisés

6 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 1 pâte sablée
- 60 g de beurre
- 110 g de sucre en poudre
- 100 g de chocolat noir
- 1 orange
- 20 g de miel
- 15 cl de crème liquide entière
- 25 g de raisins secs blonds
- 25 g de pistaches concassées
- 25 g d'amandes concassées
- 25 g de pignons de pin
- Eau

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 180 °C.

Etape 2

Étaler la pâte sablée entre deux feuilles de papier sulfurisé. Réserver au frais 15 minutes et faire cuire 15 minutes entre deux plaques du four.

Etape 3

Mettre le four à 230°C.
Dans une casserole, faire bouillir 5 cl d'eau et le sucre jusqu'à caramélisation. Ajouter le miel, le beurre coupé en dés et la crème. Retirer du feu et incorporer les fruits secs et le zeste d'une orange.

Etape 4

Faire fondre le chocolat au bain-marie. Retirer du feu et tremper la moitié de chaque biscuit dans le chocolat.