

Florentins moelleux

Encore une recette incontournable pour Noël. Je participe au thème, du site Culino version, du mois de décembre : Les cadeaux gourmands.

Ingrédients :

Fruits confits hachés : 100gr

Crème liquide : 150 gr

Beurre : 100gr

Sucre brun : 100 gr

Miel : 50 gr

Farine tamisée : 2 cuil. à soupe

Amandes effilées : 200 gr

Amandes en poudre : 100 gr

Mélanger les fruits les amandes et la farine.

Faire bouillir la crème, le beurre le sucre et le miel. Mélanger puis ajouter le mélange farine amandes. Bien mélanger et faire cuire encore 2 min sans cesser de remuer.

Disposer des petits tas de pâtes avec une cuillère à café sur du papier sulfurisé. Faire cuire 15 min dans un four préchauffer à 180°C.