



## Florentins amandes, pistaches



*Matériel : Guy Demarle utilisé :*

Empreintes mini tartelettes carrées  
Réf : FP 2106  
Plaque perforée  
Réf. : MA 400300

*Ingrédients :*

Pour 30 carrés

60 g d'amandes  
20 g d'éclats de pistaches torréfiées  
20 g de sucre glace  
60 g de sucre de canne  
350 g de chocolat au lait

### *Recette*

Préchauffez votre four à 180° (th-6) et placez les empreintes sur la plaque perforée. Dans une bassine inox, mélangez les amandes, les pistaches, le sirop de sucre de canne et le sucre glace en cassant un peu les amandes. Répartissez dans les empreintes en tassant un peu et faites cuire 7 minutes à 180°. Les amandes doivent être légèrement dorées.

Faites fondre le chocolat haché au bain-marie jusqu'à ce qu'il atteigne 31 °. Répartissez-le immédiatement dans les empreintes. Laissez refroidir complètement dans un endroit frais environ 1 heure, jusqu'à durcissement. Démoulez les carrés et conservez-les dans un endroit frais mais pas au réfrigérateur.

Astuces : vous pouvez utiliser des fruits secs et rajouter des fruits confits et remplacer le chocolat au lait par du noir ou du blanc.



*Pascale Phazelle*

*Conseillère Guy Demarle*

Assistant culinaire Cook'in,  
moule flexipan  
 : 06.76.52.15.65

