

Florentin Manguue et Chocolat

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- AMANDES EFFILÉES	35g
- MANGUE(S)	70g séchées et confites
- BEURRE	75g
- SUCRE SEMOULE	40g
- MIEL	40g
- CRÈME FRAICHE	2 + 1c à soupe
- CHOCOLAT FONDANT	30g

Recette:

- Dans un caquelon, faites chauffer le beurre avec le sucre, le miel et 2 c à soupe de crème, jusqu'à 114°C.
- Emincez finement les mangues confites.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Lorsque la température est atteinte, retirez du feu et ajoutez les amandes et la mangue. Homogénéisez.
- Etalez en une fine couche sur du papier sulfurisé.
- Enfournez pour 8 à 10 minutes ... sortez du four lorsque la couche a une belle couleur dorée.
- Laissez refroidir puis décollez de la feuille de papier sulfurisé. Coupez alors des carrés selon votre goût. Laissez refroidir complètement.
- D'un autre côté, faites fondre au bain marie le chocolat avec la crème restante.
- Nappez le sommet des florentins avec le chocolat fondu.
- Réservez au frais.

