

Carré florentin

INGREDIENTS

60g de miel	60g beurre
60g sucre	½ zeste citron
½ zeste orange	60g amandes effilées
6g orange confites	6g Cacahuètes salées fleur
de sel	



20 pièces



France



pâtisserie



Moyen



15 minutes



15 minutes



Moyen

MATERIEL NECESSAIRE

Plaques de cuisson / Spatule longue / casserole / Zesteur

PREPARATION ET REALISATION

Faites fondre à feu doux dans une casserole le miel, le beurre et le sucre. Ajoutez les zestes d'orange et de citron. Portez ensuite à ébullition et, hors du feu, ajoutez les amandes, les oranges confites et les cacahuètes. Étalez sur une plaque de cuisson ou une feuille de papier sulfurisée et aplatissez un peu à l'aide d'une spatule longue. Faites cuire 15 minutes à 180°C. Surveillez la cuisson. Saupoudrez de fleur de sel à la sortie du four. Découpez des carrés de 5 cm de côté. Quand ils sont complètement froids, réalisez à la cuillère quelques traits de chocolat fondu au dessus.

CONSEILS ET ASTUCES

Remplacez par un cerneau de noix, une noisette entière pour varier les plaisirs.

Alice Délice

