

## FLORENTINER-OBLATEN

Préparation 30' Repos 10 ' Cuisson 8 à 10'		<b>Pour 30 mignardises</b>
<b><u>Ingrédients</u></b>	<b><u>½ dose</u></b>	<b><u>Ustensiles</u></b>
-70g oranges et citrons confits	35g	- petits bols pour ingrédients
-75g sucre	37g	- cuillère en bois
-75g de crème fraîche plutôt épaisse(~20cl)	10cl	- plaque à cuisson
-50g amandes effilées	25g	- papier sulfurisé
-50g noisettes décortiquées	25g	- casserole
-75g chocolat noir à pâtisser	35g	- cuillère à café
-10g huile/graisse noix de coco	5g	- couteau office
-15 oublies (gaufrette fine non fourrée Ø 7cm)	8	
<b><u>Préparation</u></b>		
1/ préchauffer le four 200° haut + bas		
2/ couper les fruits confits en petits morceaux concasser grossièrement les noisettes		
3/ porter à ébullition le mélange crème + sucre, et ajouter noisettes+amandes+fruits confits , puis laisser mijoter 2'		
4/ laisser refroidir 10'		
5/ préparer une plaque à pâtisser et recouvrir de papier sulfurisé - y déposer les oublies		
6/ répartir le mélange précédemment cuit sur les oublies		
7/ passer au four 8 à 10', puis faire glisser le papier sulfurisé et les biscuits sur une grille à gateau		
8/ faire fondre (bain marie ou micro-onde) le mélange chocolat noir+graisse coco		
9/ couper les florentiner en 2 et tremper la face coupée dans le glaçage chocolat chaud – égoutter et déposer sur le papier sulfurisé		
10/ laisser refroidir jusqu'à ce que le glaçage ait pris		



Pour ceux qui penseraient que ces florentins ne font pas trop allemands, il faut considérer ce délicieux biscuit comme européen. En effet, il vit le jour à la cour d'Anne de Bretagne et Louis XII Roi de France par l'inspiration d'un maître pâtissier ayant exercé ses talents précédemment à Florence. Et avec les fruits confits et fruits secs, on est tout à fait la tonalité et l'esprit des biscuits de Noël Allemands !