

<https://ressources-cemea-pdll.org/spip.php?article186>



Mini florentins

- Activités - Cuisine - Alimentation - Recettes -



Date de mise en ligne : lundi 9 octobre 2006

Mini florentins

Temps de préparation : 1/2 heure

Ingrédients : Chocolat blanc, chocolat noir ou au lait, mélange de fruits secs, cerises confites, raisins secs, abricots secs.

Ustensiles : planche à découper, casserole, 2 bols, papier sulfurisé, 2 cuillères à café.

Casse les carrés de chocolat dans 2 bols qui résistent à la chaleur. Un pour le noir, un pour le blanc. Hep, hep ! On ne mange pas des petits morceaux en passant ! Chauffe de l'eau dans une casserole et fais fondre au bain-marie les 2 sortes de chocolats en remuant. Mets le papier sulfurisé sur l'assiette et verse dessus les petites cuillerées de chocolat fondu. Dispose fruits secs, cerises confites et abricots coupés en dés sur le chocolat. Gardez le tout au frais.

Bon appétit !