

Floretins



Cette délicieuse nougatine tendre aux fruits vous permettra de réaliser très facilement des chocolats de Noël ou des "florentins" sans farine (pour les personnes allergiques au gluten). Elle est destinée à être complètement enrobée. Elle peut être enrobée partiellement, le cas échéant, mais sa composition risque de la faire "remouiller" facilement.

INGREDIENTS

- 300 gr de miel (liquide ou crémeux)
- 25 gr de beurre de cacao
- 200 gr de crème fleurette
- 75 gr de sirop de glucose
- 50 gr de beurre doux
- 250 gr d'amandes effilées
- 150 gr de fruits confits hachés (dont environ 100 gr d'écorces d'orange confite)

MISE EN OEUVRE

Étaler les amandes effilées sur une plaque de cuisson et les torrifier environ 10 minutes dans un four préchauffé à 200 degrés, jusqu'à l'obtention d'une jolie couleur blonde. (nb : on peut, aussi, torrifier les amandes effilées directement dans une poêle, sans matière grasse, jusqu'à obtention de la couleur désirée).

Réserver.

Dans une casserole, cuire ensemble, à 125°, le miel, le beurre de cacao, la crème fraîche, le sirop de glucose. Quand la température est atteinte, hors du feu, ajouter les amandes, le beurre doux et les fruits confits.

Bien mélanger, verser la nougatine sur le plan de travail puis l'étendre, entre deux feuilles de toile alimentaire type silicone (à défaut de papier cuisson) sur une épaisseur de 5 mm environ.

Laisser refroidir puis détailler au choix (ici carrés de 35 mm de côté).

FINITION AU CHOIX

La finition peut être réalisée par trempage, partiel ou total (avec un transfert ou pas), des carrés de nougatine dans du chocolat de couverture (noir, lait ou blanc selon goût).



Association Luxembourgeoise
des Intolérants au Gluten



Source recette: www.dauphingourmet.com