

# Florentins aux rice crispies

## Ingrédients

- 100 g de rice crispies
- 400 g de chocolat noir,  
au lait ou blanc
- 15 g de pistaches
- 15 g de raisins secs
- 15 g de pignons de pin



## Elaboration

- Remplissez les formes d'un moule en silicone de rice crispies.
- Faites fondre le chocolat au bain-marie.
- Faites couler le chocolat dans les moules et parsemez de fruits secs.
- Faites prendre les florentins, 1 h, au frigo, démoulez-les.