

SUISSES CAKES AU MIEL ET A LA FLEUR D'ORANGER



Pour 8 personnes

Ingrédients :

12 petits suisses à 20%

140 g de beurre

400 g de spéculoos (ou sablés bretons)

2 c à s de sucre

6 c à s de miel épais

2 c à s de fleur d'oranger

2 oranges non traitées pour la déco

Faire fondre le beurre avec le sucre 1 minute au micro-ondes. Mixer les biscuits finement et les mélanger avec le beurre fondu. Etaler la préparation dans des moules individuels (style plats à crème brûlée) tapissés de film alimentaire. (Humidifier les moules pour que le film alimentaire adhère plus facilement.)

Laisser prendre au réfrigérateur le temps de préparer le reste.

Egoutter soigneusement les petits suisses.

Faire chauffer le miel à feu doux jusqu'à ce qu'il soit complètement liquide. Ajouter les petits suisses, puis l'eau de fleur d'oranger. Fouetter énergiquement pour mélanger et éviter les grumeaux. Faire chauffer sans porter à ébullition. Retirer du feu et laisser refroidir. Verser sur les fonds de tartelettes et laissez prendre au réfrigérateur au moins 3 heures.

Laver les oranges puis les sécher. Zester ou râper un peu d'écorce et saupoudrer les tartelettes avec les zestes justes avant de servir.