



Sapins enneigés à la fleur d'oranger

Recette pour 6 personnes. Préparation : 20 minutes. Cuisson : 35 minutes.

Ingrédients

Oeufs : 4
Chocolat ivoire à pâtisser : 50 g
Sucre en poudre : 80 g
Eau de fleur d'oranger : 4 c. à s.
Poudre d'amandes : 50 g
Farine : 20 g
Maïzena : 40 g
Levure chimique : 3 g
Sucre glace : 50 g

Matériel

du papier sulfurisé
une agrafeuse / des trombones
quatre mugs passant au four
billes de céramique / légumes secs
une balance ménagère



Réalisation

1. Découper quatre disques de 12 cm de rayon (24 cm de diamètre) dans le papier sulfurisé.
- le compas de vos écoliers peut vous aider, à défaut tracez le tour d'une assiette à dessert -
2. Découper un rayon du bord au centre des cercles, puis former des cornets en roulant jusqu'au diamètre souhaité, et enfinagrafer.
- j'ai enroulé mes cornets jusqu'à obtenir des sapins dont la base faisait 6 cm de diamètre -
3. Déposer les cornets pointes vers le bas dans chaque mug, puis les caler avec des billes de céramique ou des légumes secs.
4. Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie ou au four à micro-ondes.
5. Séparer les blancs des jaunes d'œufs, et fouetter les jaunes avec le sucre en poudre.
6. Ajouter ensuite l'eau de fleur d'oranger et le chocolat blanc fondu.
7. Incorporer maintenant les poudres : la poudre d'amandes, la farine, la Maïzena® et la levure.
8. Monter les blancs d'œufs en neige ferme et les incorporer délicatement.
9. Préchauffer le four à 175°C et verser doucement dans les cônes en papier bien calés jusqu'à 1 cm des bords.
10. Placer les mugs au four pour une cuisson de 35 minutes.
11. Laisser bien refroidir avant de tenter d'ôter les cornets en papier. Puis placer les sapins sur leur plat de service et les saupoudrer de sucre glace et éventuellement de décorations sucrées.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com