

Sapins de Noël en pain d'épices



Ingrédients pour 2 à 3 sapins :

La pâte :

■ 150 g de noisettes en poudre

■ 350 g de farine ■ 1 œuf

■ 220 g de beurre

■ 100 g de sucre de canne

■ 150 g de miel ■ 1 pincée de sel

■ 1 c. à c. de l'écorce râpée d'une orange non traitée

■ 1 c. à c. de mélange 4 épices

■ 1 c. à s. de cacao en poudre

La décoration :

■ 100 g de chocolat praliné à pâtisser (Nestlé Dessert p. e.)

■ 500 g de sucre candi blanc en morceaux ■ 100 g de sucre extra fin

La préparation :

1 Pour obtenir une pâte lisse, malaxer, à l'aide du batteur électrique muni de crochets, les ingrédients pour la pâte. Emballer dans du film alimentaire et placer **2** heures au réfrigérateur. Tapisser des tôles de pa-

(1 h suffit si pâte mince)

pier sulfurisé. Préchauffer le four à 180°C.

2 Sur le plan de travail fariné, abaisser la pâte sur 4 mm d'épaisseur. Découper des étoiles de 3,5 cm, 8 cm et 12 cm de diamètre environ. Les disposer sur les tôles. Les enfourner, l'une après l'autre durant 12 minutes environ. Retirer du four et laisser refroidir.

3 Faire fondre le chocolat praliné au bain-marie. Badigeonner les étoiles d'un peu de chocolat fondu. Sur des assiettes, empiler les étoiles pour obtenir des sapins. Verser le sucre candi dans une passoire. Rincer à l'eau froide et laisser égoutter. Décorer les sapins de sucre candi et de sucre fin.

Préparation : 40 minutes

Repos : 2 heures

Cuisson : 12 minutes

Pour 100 g : 450 kcal

G : 52 g, L : 25 g, P : 6 g

