



Sapins de Noël aux Smarties

PRÉPARATION + CUISSON : 30 MINUTES • RÉFRIGÉRATION : 1 HEURE
POUR 6 À 8 VERRINES

CRÈME CHOCOLAT

20 cl de lait

30 cl de crème liquide

65 g de sucre en poudre

7 jaunes d'œufs

250 g de chocolat noir

*peut être
remplacé par
du
chocolat prêt-à-l'emploi (1 litre)*

6 à 8 cornets de glaces ou 18 à 24 gavottes

250 g de chocolat noir

1 tube de Smarties

LA CRÈME AU CHOCOLAT Chauffer le lait et la crème dans une casserole à feu moyen. Fouetter les jaunes d'œufs et le sucre dans un saladier, puis verser dessus le lait et la crème bouillants. Mélanger et remettre à feu doux comme une crème anglaise sans qu'elle ne bout puis la verser sur 250 g de chocolat noir en morceaux, tourner avec une spatule pour dissoudre le chocolat et remplir vos verrines (attention le diamètre du verre doit être légèrement supérieur à celui des cornets de glace). Mettre au froid 1 heure au minimum.

LE CHOCOLAT NOIR Faire fondre les 250 g de chocolat noir restants au bain-marie et, à l'aide d'un pinceau, en recouvrir les cornets de glace ou les gavottes (pour celle-ci, les assembler par trois, de façon à former une pyramide).

DÉCORER LES SAPINS Coller les Smarties entiers ou en morceaux afin de décorer vos « sapins ». Mettre au froid quelques minutes pour que le chocolat durcisse.

MONTER LES VERRINES Au moment de servir, poser délicatement les sapins sur les verrines.