

## Sapin aux fruits secs

Pour 1 sapin de 25 cm + un plus petit :

Le sirop :

- 200 g de cassonade
- 180 g d'eau
- une pincée de vanille en poudre (ou une gousse fendue)

Le sapin :

- 80 g de sirop
- 300 g d'un mélange de noix et/ou amandes mondées, pistaches etc...
- 200 g d'un mélange de fruits secs type raisins secs, écorces d'orange confites...
- 30 g de beurre
- 350 g de chocolat noir 55%
- 100 g de chocolat noir 55%

Mode opératoire :

Sur une feuille de papier sulfurisé, préparer les gabarits. Dessiner 12 étoiles en diminuant progressivement la taille de ces dernières. Pour plus de simplicité, on peut tracer 12 cercles de diamètres différents en allant du plus grand au plus petit (le sapin sera plus compact, en forme de cône). Utiliser un marqueur, puis retourner la feuille.

Le sirop :

Dans une casserole, verser l'eau, la vanille et la cassonade. Faire fondre le sucre jusqu'à dissolution complète sur feu doux. Stopper à la première ébullition.  
Réserver.

Mettre le mélange de noix dans un saladier et arroser de 80g de sirop de cassonade. Bien mélanger.

Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, répartir les noix et/ou amandes.  
Enfourner 10 minutes à 160°. Mélanger. Enfourner à nouveau 5 minutes à 180°.  
Débarrasser dans un saladier et ajouter le beurre.  
Ajouter les fruits secs.

Faire fondre au bain-marie les 350g de chocolat. Le chocolat ne doit pas dépasser 50°.  
Laisser la température redescendre jusqu'à 29°, puis remettre quelques secondes au bain-marie afin d'atteindre 31°, température à laquelle le chocolat doit être incorporé dans le mélange de fruits secs.

Bien mélanger.

Répartir le mélange sur les gabarits. Il faut être assez rapide, sinon le chocolat risque de cristalliser avant d'avoir terminé.

Réserver les étoiles au chocolat dans une pièce fraîche.

Faire fondre le chocolat restant et garnir une poche à douille ou un sac congélation.

Couper la pointe.

Procéder au montage en commençant bien sûr par les étoiles les plus grandes. Déposer à l'aide de la poche, un peu de chocolat fondu entre les étages afin coller les étoiles entre elles.