

# Sapin de Noël

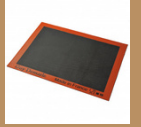
8-10 Personnes

🕒 Préparation : 2h - Cuisson : 17 min - Congélation : 5h +1h

Matériel utilisé : Toile siliconée ou Silpain de Guy Demarle

Mon blog : [www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



## Ingrédients

### \*Sablés pour 3 sapins :

- 500g de farine
- 200g de sucre glace
- 200g de beurre bien froid
- 4g de fleur de sel
- 2 gros œufs
- 1cc de vanille liquide

### \*Ganache montée vanille :

- 190g de chocolat blanc
- 750g de crème liquide entière 30% mat gr
- 1 gousse de vanille

### \*Décoration :

- 150g de caramel au beurre salé
- 150g de sucre blanc pour le caramel
- 200g de noix de pécan
- 10 chocolats

# Sapin de Noël

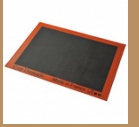
8-10 Personnes

🕒 Préparation : 2h - Cuisson : 17 min - Congélation : 5h +1h

Matériel utilisé : Toile siliconée ou Silpain de Guy Demarle

Mon blog : [www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



## Réalisation

### \*Ganache vanille :

1. Faire fondre le chocolat au bain-marie.
2. Faire chauffer 100g de crème avec la vanille et verser sur le chocolat fondu en 3 fois. Incorporer le reste de crème froide et lisser. Réserver 4h au réfrigérateur.

### \*Noix de pécan caramélisées :

1. Faire caraméliser à sec 150g de sucre blanc.
2. Une fois réalisé, déposer les noix de pécan dedans et mélanger à l'aide d'une spatule haute température.

### \*Sablés pour 3 sapins :

1. Dans le bol d'un robot, fouetter la farine, le sucre glace et le sel. Ajouter le beurre en cubes et mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture sableuse.
2. Ajouter les œufs légèrement battus avec la vanille en 3 fois. Mélanger à vitesse réduite et arrêter quand la boule se forme. Diviser la pâte en 3 portions et étaler chaque pâton entre deux toiles siliconées ou papier sulfurisé ou toile Silpain sur 3 mm d'épaisseur puis les poser tels quels à plat sur une plaque aluminium perforée.
3. Réaliser un patron en forme de sapin (Hauteur 30cm x Largeur 17/23/26 cm pour les 3 pointes latérales du sapin). Découper chaque pâton à l'aide du patron.
4. Ôter le surplus de pâte et placer les 3 symboles au réfrigérateur 30 min. Piquer la pâte au milieu à l'aide d'une fourchette et enfourner à 170°C +/- 17 min.
5. Laisser refroidir avant de manipuler.



# Sapin de Noël

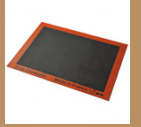
8-10 Personnes

🕒 Préparation : 2h - Cuisson : 17 min - Congélation : 5h +1h

Matériel utilisé : Toile siliconée ou Silpain de Guy Demarle

Mon blog : [www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



## Réalisation (suite)

### \*Montage :

1. Monter la crème au chocolat blanc en chantilly assez ferme. Garnir une poche à douille munie d'une douille lisse 1cm.
2. Poser le 1er sapin sur le plat de service. Pocher de crème chantilly au chocolat en commençant par les contours.
3. Ajouter entre les interstices des pointes de caramel en évitant les bords et quelques noix de pécan.
4. Recouvrir d'un biscuit et recommencer l'opération.
5. Sur le dernier niveau, pocher de crème, former une guirlande de caramel et décorer selon envies avec le reste des noix de pécan et des chocolats.
6. Réserver au frais 1h avant de déguster.