

Sapins moelleux

Pour quatre gros sapins et deux petits:

3 gros œufs

75 g de sucre en poudre

100 g de poudre de noisette

25 g de farine

25 g de Maïzena

1 pincée de sel

80 g de chocolat blanc

80 g de pistaches non salées

75 g de sucre glace

Le jus de 1/2 citron

Décors en sucre (flocon, billes de couleurs...)

Préchauffez le four à 180°C (th.6) en chaleur tournante.

Découpez des disques en papier cuisson de la taille que vous voulez. Découpez un rayon, puis roulez-les en cornets que vous maintiendrez avec des trombones. Placez-les dans des tasses pour les maintenir droits pendant la cuisson.

Séparez les blancs de jaunes d'œufs. Battez les blancs en neige bien ferme avec le sel, puis incorporez le sucre peu à peu. A part, mélangez les jaunes avec la poudre de noisette, la farine et la Maïzena.

Versez une à deux cuillères à soupe de blancs d'œufs en neige dans la deuxième préparation pour la détendre. Incorporez ensuite les blancs délicatement à l'aide d'une maryse.

Versez la pâte dans les cônes jusqu'aux trois quarts.

Enfournez à 180°C pendant 35 à 40 minutes (en fonction de la taille des moelleux)

Laissez refroidir sur une grille.

Hachez les pistaches finement et faites fondre le chocolat blanc au micro-onde.

Retirez le papier cuisson des moelleux. Au besoin, recoupez la base des cônes pour qu'ils soient plus beaux)

A l'aide d'un pinceau, badigeonnez les moelleux de chocolat blanc et roulez-les immédiatement dans les pistaches hachées.

Mélangez le sucre glace et le citron. A la cuillère, déposez du glaçage au sommet et laissez couler comme de la neige.

Finissez la décoration en déposant sur les moelleux des billes de sucre colorées ou des flocons en sucre comme moi (en vente chez mon partenaire création Hloua ici), saupoudrez de sucre glace...