

Sapins fondants aux noix et crème de marron

Pour 6 personnes

240g de cerneaux de noix

65g de sucre glace

60g de sucre

100g de beurre pommade

140g de blancs d'œufs

6 cuil à soupe de crème de marron

Pour la déco

200ml de crème liquide bien froide

1 cuil café rase de poudre de cannelle

Déco en sucre

Préchauffez le four à 180°C.

Mixez les noix avec le sucre glace pour obtenir une poudre grossière que vous mélangerez ensuite avec le beurre pommade et la crème de marron.

Montez les blancs en neige ferme avec le sucre en poudre et incorporez-les délicatement au mélange précédent.

Versez dans un moule carré ou rond de façon à pouvoir découper des triangles de 15 cm de haut sur 8 cm à la base (j'ai utilisé un cadre de 30 cm sur 20).

Enfournez à 180°C pendant 35minutes.

Laissez refroidir complètement avant de pouvoir manipuler le fondant car il est très fragile.

Découpez vos triangles. Dans les chutes découpez des petits carrés qui serviront de troncs à vos sapins.

Montez la crème liquide bien froide en chantilly avec deux cuil à soupe de sucre et la poudre de cannelle, puis pochez-la sur les triangles de fondants à l'aide d'une poche à douille munie d'une douille à saint honoré, quelques déco en sucre et le tour est joué.