

Sapin de Noël au chocolat noir et framboises

Il y a 2 préparations à effectuer pour réaliser entre 6 et 7 sapins :

- Biscuit au chocolat
- Cèbeux chocolat, framboise

Etape 1 : Biscuit au chocolat

Ingrédients

210g d'œufs (entre 3 et 4 œufs selon leur grosseur)

110g de sucre en poudre

70g de miel

70g de poudre d'amandes

110g de farine

7g de levure chimique

20g de chocolat en poudre non sucré

70g de beurre

50g de chocolat noir

120g de crème liquide à 30%

Réalisation

Préchauffer le four à 180°.

Mélanger les œufs avec le sucre. Puis y ajouter le miel.

Tamiser ensemble la poudre d'amandes, la farine, le levure chimique et le chocolat en poudre et ajouter l'ensemble au premier mélange.

Finir en ajoutant la crème liquide puis l'ensemble chocolat et beurre préalablement fondu.

Etaler la pâte dans une plaque en silicone ou recouverte de papier sulfurisé d'environ 25 x 35cm et enfourner l'ensemble pour environ 10 min.

Conserver le gâteau au frais en attente du montage.

Etape 2 : Crémeux chocolat, framboises

Ingrédients

160g de chocolat noir à 66%

40g de crème liquide à 30%

35g de glucose

80g de purée de framboises

160g de crème liquide à 30%

125g de framboise pour le montage

Réalisation

Faire fondre le chocolat au micro-ondes par tranches de 30s.

Faire chauffer ensemble les 40g de crème, le glucose et la purée de framboise puis intégrer ce mélange au chocolat fondu en 3 fois pour que cette ganache soit bien lisse.

La laisser refroidir quelques minutes au réfrigérateur puis monter les 160g de crème liquide en chantilly souple.

Intégrer doucement cette crème montée à la ganache refroidie puis mettre ce crémeux dans une poche munie d'une douille num 12.

Passer au montage en découpant 7 cercles de 7cm de diamètre, 7 de 5cm et 7 de 3cm.

Déposer des pointes de crémeux sur les cercles de 7cm de biscuit puis les recouvrir de morceaux de framboises.

Puis déposer dessus les cercles de 5cm et procéder de la même façon que pour le niveau inférieur.

Finir en déposant dessus le cercle de 3cm recouvert d'une pointe de crémeux et d'une demi framboise.

Conserver vos sapins au réfrigérateur en attendant de les déguster.