

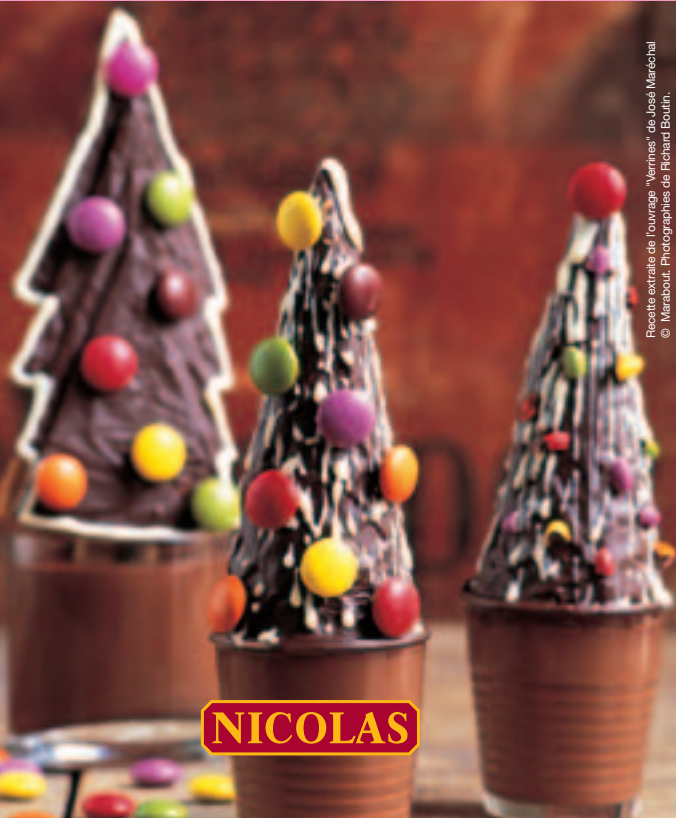


# À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

DESSERT

## Sapins de Noël aux Smarties



Recette extraite de l'ouvrage "Verrines" de José Maréchal  
© Marabout. Photographies de Richard Boutin.

**NICOLAS**

Préparation et cuisson : 30 min - 1h de réfrigération

### **Pour 6 à 8 verrines**

**6 à 8 cornets de glaces ou 18 à 24 gavottes | 250 g de chocolat noir**

**1 tube de Smarties**

**Crème au chocolat : 20 cl de lait | 30 cl de crème liquide**

**65 g de sucre en poudre | 7 jaunes d'œufs**

**250 g de chocolat noir**

**Chauffer** le lait et la crème dans une casserole à feu moyen. Fouetter les jaunes d'œufs et le sucre dans un saladier, puis verser dessus le lait et la crème bouillants.

**Mélanger** et remettre à feu doux comme une crème anglaise sans qu'elle ne bout, puis la verser sur 250 g de chocolat noir en morceaux, tourner avec une spatule pour dissoudre le chocolat et remplir vos verrines (attention le diamètre du verre doit être légèrement supérieur à celui des cornets de glace). Mettre au froid 1 heure au minimum.

**Faire fondre** les 250 g de chocolat noir restants au bain-marie et, à l'aide d'un pinceau, en recouvrir les cornets de glace ou les gavottes (pour celle-ci, les assembler par trois, de façon à former une pyramide).

**Coller** les Smarties entiers ou en morceaux afin de décorer vos « sapins ». Mettre au froid quelques minutes pour que le chocolat durcisse. Au moment de servir, poser délicatement les sapins sur les verrines.

- Nez : aérien de fleurs d'oranger.
- Bouche : moelleux, typé, nerveux.



### **le conseil de votre caviste :**

Château de Calce 2006 Muscat de Rivesaltes, Vin doux naturel

### **Et aussi :**

Champagne Charles Lafitte 1834 demi sec