



**MON SAPIN DE NOEL :**  
**CHOCOLAT, ORANGE ET CANNELLE**



Nombre de personnes : 6  
 Durée de préparation : 60mn  
 Durée de cuisson : 35mn  
 Temps de réfrigération : 4 h

**Ingrédients et quantités :**

Le biscuit Joconde aux éclats de cacao orange cannelle : 80g de sucre glace – 80g de poudre d'amandes – 125g d'œufs – 25g de farine – 20g de beurre – 160g de blancs d'œufs – 40g de sucre semoule

La compotée d'orange vanille : 4 oranges – 1 gousse de vanille Bourbon Quai Sud– 30g de sucre semoule – 2 feuilles de gélatine

La mousse chocolat : 110g de chocolat Cacao Barry spécial mousse – 1 feuille de gélatine – 100g de lait – 200g de crème liquide entière - 1 tablette de chocolat cannelle orange Quai Sud

Le glaçage noir brillant Ritz : 70g d'eau – 90g de sucre semoule – 52g de crème liquide entière – 12g de cacao – 3,6g de gélatine

Les sphères chocolatées : 100g de chocolat Saint-Domingue Cacao Barry – poudre d'or

Le coulis de chocolat : 20g de sucre semoule – 50g de chocolat Cacao Barry Saint-Domingue – 20g de cacao de Noël Quai Sud – 15g de crème liquide – 100g de lait

Dressage : feuille d'or – cannelle – confiture Bonne année Epicerie de Provence

### Préparation :

Le biscuit Joconde : Préchauffez le four à 180°C (th.6). Montez au fouet pendant 10mn le sucre glace avec la poudre d'amandes, les œufs et la farine. Ajoutez le beurre fondu. Montez séparément les blancs avec le sucre semoule afin d'obtenir une belle meringue brillante. Mélangez les 2 appareils. Incorporez les cacaotines concassées en petits éclats. Faites cuire le biscuit sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, 10mn au four. Laissez refroidir, puis découpez à l'aide d'un emporte-pièce 6 formes de sapin, que vous disposez au fond de ces emportes-pièces.

La compotée d'oranges vanille : Epluchez les oranges à vif. Coupez-les en morceaux que vous mettez dans une casserole, avec la gousse de vanille fendue et grattée. Ajoutez le sucre, et faites cuire pendant environ 15mn sur feu moyen. Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Passez légèrement la compotée au blender, après avoir retiré la gousse de vanille. Incorporez la gélatine ramollie et essorée. Mélangez bien. Coulez sur le biscuit, et réservez 2h au réfrigérateur.

La mousse chocolat : Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide. Faites chauffer le lait dans une casserole, puis incorporez-y la gélatine ramolli et essorée. Versez en 3 fois sur le chocolat. Laissez bien, puis laissez refroidir. Montez ensuite la crème liquide en chantilly, et incorporez-la délicatement à l'aide d'une maryse. Cassez la tablette de chocolat en petits morceaux, ajoutez-les dans la mousse. Coulez sur les compotées prises, et bloquez à nouveau au réfrigérateur pendant 2h.

Le glaçage noir : Faites chauffer dans une casserole l'eau avec le sucre. Portez à ébullition, puis versez la crème. Mélangez bien, portez à nouveau à ébullition, puis ajoutez le cacao. Faites cuire pendant 25mn à feu doux, en remuant de temps en temps. Faites chauffer la gélatine dans un bol d'eau froide. Incorporez-la dans le glaçage, une fois ramollie et essorée. Laissez bien puis utilisez le glaçage à bonne consistance et température.

Les sphères chocolatées : A l'aide d'un pinceau, badigeonnez l'intérieur d'un moule en silicone à empreintes de mini ½ sphères de poudre d'or. Faites fondre le chocolat au micro-ondes, puis étalez-le dans les ½ sphères. Laissez prendre et recommencez l'opération une seconde fois. Démoulez délicatement.

Le coulis de cacao de Noël : Faites un caramel avec le sucre et un peu d'eau. Ajoutez ensuite le lait et la crème que vous aurez fait chauffer au préalable. Mélangez bien au fouet puis ajoutez le chocolat et le cacao. Passez au blender. Laissez refroidir. Si le coulis vous semble un peu trop épais en refroidissant, ajoutez un peu de lait.

Dressage : Remplissez une ½ sphère avec un peu de coulis et posez dessus une 2<sup>ème</sup> ½ sphère après l'avoir posé 2 seconde sur une plaque chaude. Laissez bien la jointure. Posez une boule dorée sur le sapin. Faites un trait de confiture au pinceau sur l'assiette et décorez avec un bâton de cannelle. Déposez un sapin de Noël.

### Le mot de Sandrine :

Cette année c'est décidé c'est vous qui préparez le dessert de Noël, alors voici une petite idée d'entremet que vous pouvez préparer la veille, et finir le glaçage le jour même. Je vous souhaite à tous d'excellentes fêtes de fin d'année, et un très bon Noël ! Et retrouvez-moi sur mon blog

<http://latabledesandrine.com>