

## Plateau apéritif en forme de sapin



*Les ingrédients peuvent varier autant que les goûts de vos convives : tranches de saumon fumé, assortiment de crudités (radis, carottes...), cubes de foie gras...*

**Pour 1 planche :** cubes de fromage • raisins blancs, roses et rouges • bretzels secs • noix de cajou • biscuits apéritifs • tomates cerises • rondelles de saucisson • tranches de jambon sec • quelques aiguilles de romarin

Sur une **planche à découper**, disposez plusieurs rangées **d'ingrédients** de sorte à obtenir une forme de **sapin**. Ajoutez quelques aiguilles de **romarin** pour le décor.

## **Sapins feuilletés apéritif**

*Préparez-les à l'avance, réservez la plaque au réfrigérateur et faites-les cuire au dernier moment : ils sont encore meilleurs tièdes !*

**Pour env. 16 sapins :** 1 rouleau de pâte feuilletée • 3 c. à soupe de pesto rosso • 3 c. à soupe de pesto vert • Piques en bois





- 1/ Déroulez le disque de **pâte feuilletée** et partagez-le en **deux**.
- 2/ Étalez le **pesto vert** sur une moitié, le **rouge** sur l'autre.
- 3/ Coupez des bandes de pâte d'env. **1,5 cm de largeur**.

4/ **Pliez** chaque **bande** sur elle-même, de sorte à obtenir des triangles de pâte en **accordéon**.

5/ Insérez une **pique** en bois à la base de chaque **sapin**.

6/ Disposez les **sapins** de pâte sur une plaque **antiadhésive** ou couverte de papier cuisson.  
Enfournez env. **15 min à 180 °C**

## **Cupcakes façon sapin de Noël**

*De mini-bouchées parfaites pour terminer un repas copieux sur une petite note sucrée !*

**Pour env. 24 mini-cupcakes :** 100 g de chocolat noir • 100 g de farine • 1 c. à café de levure chimique • 50 g de sucre • 2 œufs • 1 yaourt nature • 5 cl de lait

**Pour le glaçage :** 100 g de mascarpone • 20 g de sucre glace • 5 g de beurre fondu • colorant alimentaire vert (ou un mélange de jaune et de bleu) • étoiles et billes colorées en sucre





1/ Préchauffez le four à **180°C (th. 6)**. Faites fondre le **chocolat** au bain-marie.

2/ Dans un saladier, mélangez la **farine**, la **levure** et le **sucré**. Incorporez les **œufs** et le **yaourt**

**nature** en mélangeant au fouet. Ajoutez le **chocolat fondu** et le **lait** et mélangez bien.

**3/** Répartissez la préparation dans les cavités d'un moule à **mini muffins**. Enfournez env. **15 min** en surveillant la cuisson. Laissez **refroidir** et démoulez.

**4/** Mélangez le **mascarpone** avec le **sucre glace** à l'aide d'un **fouet**, jusqu'à ce que la préparation soit bien **homogène**.

**5/** Ajoutez le **beurre fondu** et le **colorant**, en dosant ce dernier au fur et à mesure, jusqu'à obtenir la couleur souhaitée.

**6/** Versez le **glacage** dans une poche à douille **cannelée**, puis décorez chaque muffin en partant du bord de celui-ci, en tournant et en remontant vers le centre.

**7/** Décorez chaque **cupcake** de boules colorées et d'étoiles.



## **Brownie sapins de Noël**

*Des parts ultra moelleuses pour les fans de chocolat !*



**Pour le brownie :** 200 g de chocolat noir dessert • 125 g de beurre demi-sel • 150 g de sucre • 4 œufs • 70 g de farine T45

**Pour le décor :** le blanc d'un petit œuf • sucre glace (env. 150 g) • colorant alimentaire vert

1/ Dans un récipient adapté au four à micro-ondes, cassez le **chocolat** en morceaux, ajoutez le **beurre** et mettez en marche **2 min** à pleine puissance.

2/ **Fouettez** la préparation jusqu'à ce qu'elle soit **lisse**, puis versez-la dans un saladier.

3/ Incorporez le **sucré** sans trop travailler la pâte.

4/ Incorporez la **farine** en mélangeant au **fouet**, puis les **œufs**, en les ajoutant **un à un**.

5/ Verser la préparation dans un moule **carré ou rectangulaire** tapissé de **papier sulfurisé**, puis lissez le dessus pour l'uniformiser. Enfournerez **20 min** dans un four préchauffé à **165 °C**, chaleur tournante.









6/ Sortez le moule du four et **laissez refroidir** env. 2 h.

7/ Démoulez le brownie et **découpez-le en triangles**.

8/ Versez le **blanc d'œuf** dans un bol, puis ajoutez du **sucres glace** au fur et à mesure, jusqu'à

l'obtention d'une pâte épaisse. Incorporez le **colorant vert** et mélangez bien.

**9/** Versez la pâte verte dans une **poche à douille** munie d'un petit embout **rond**, puis décorez chaque triangle. Parsemez les sapins en chocolat de **billes de couleurs**.

Et si vous voulez plus de contenu **spécial Noël**, découvrez nos **articles** "[Un repas de Noël gourmet à petit budget](#)" ou encore "[Les gourmandises de Noël](#)".