

Avec Sandrine, en cuisine cette semaine : un sapin de Noël

Pour 4 enfants :

50 g de [beurre](#)
6 [œufs](#)
140 g de [sucre](#) en poudre
1 sachet de sucre vanillé
75 g de [farine](#)
75 g de [maïzena](#)
1 pincé de [sel](#)

Crème :

250 g de beurre mou
500 g de sucre glace
quelques gouttes de colorant vert
2 cuillères à soupe d'eau bouillante

Décor :

petits bonbons verts
perles d'argent

Préchauffer le four (thermostat 6 - 180°C).

Faire fondre le beurre et laisser tiédir.

Préparer la pâte : casser les œufs en séparant les blancs des jaunes.

Mettre les jaunes dans un saladier avec le sucre en poudre

et le sucre vanillé et travailler au batteur jusqu'au blanchiment.

Dans un bol, mélanger la farine, la maïzena et le sel.

Monter les blancs d'œufs en neige ferme.

Incorporer successivement et délicatement un tiers du mélange farine-maïzena en le tamisant et un tiers des blancs en neige à la mousse de jaunes d'œufs.

Incorporer de la même manière le deuxième tiers des éléments, puis le dernier tiers et, enfin, le beurre fondu.

Verser la pâte dans un moule à manqué beurré. La taille du moule doit permettre d'obtenir une pâte assez épaisse.

Enfourner à mi-hauteur et laisser cuire 15 minutes.

Vérifier la cuisson, retourner le biscuit sur un torchon et laisser refroidir complètement.

Pendant ce temps, découper un gabarit en forme de sapin dans une feuille de carton souple à la dimension du biscuit.

Lorsque le biscuit est froid, y poser le gabarit en carton. Découper le biscuit en suivant le contour du gabarit à l'aide d'un couteau pointu.

Préparer la crème : dans le bol d'un robot, mixer le beurre mou et le sucre glace avec le colorant vert jusqu'à obtention de la couleur souhaitée, puis ajouter 2 à 4 cuillères à soupe d'eau bouillante pour que la crème soit lisse et facile à étaler.

Étaler une couche épaisse de crème sur le sapin et le décorer avec des petits bonbons verts et des perles d'argent .

