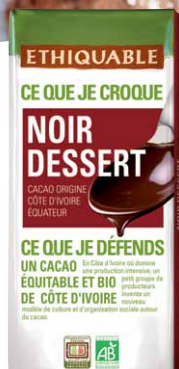




Petits sapins châtaignes et chocolat



Petits sapins châtaignes et chocolat

Ingrédients pour 6 à 8 sapins

6 à 8 Cornets de glace • 2 x 20 cl de crème de coco • 170 gr de chocolat noir pâtissier bio Ethiquable • Crème de Châtaigne bio 3 CS • Noix de coco râpée

- Couper les cornets de glace avec la pointe d'un couteau d'office : enfoncer d'abord la pointe et donner doucement des petits coups avec la pointe en pointillés pour casser le cornet de façon la plus droite possible. L'objectif est d'obtenir des cornets de différentes tailles qui tiennent à plat lorsqu'ils sont posés sur l'assiette. Pendant toute la préparation, utiliser des mini-bouteilles (ou porte-tubes à épices) pour garnir l'intérieur des cornets.
- Mélanger 20 cl de crème de coco et 3 CS de crème de châtaigne.
- Placer 2h à 4h au réfrigérateur.
- Pendant ce temps, faire fondre 150 gr de chocolat au bain-marie.
- Napper l'intérieur des cornets avec 1/3 du chocolat (pour les consolider et éviter qu'ils ne ramollissent) et laisser refroidir au réfrigérateur.
- Mélanger au fouet les 2/3 de chocolat fondu restant à 20 cl de crème de coco. Batre pour bien émulsionner et laisser reposer au réfrigérateur.
- Battre au robot pâtissier ou fouet électrique la crème à la châtaigne et garnir l'intérieur des cornets. Laisser prendre au réfrigérateur.
- Lorsque la crème s'est épaissie dans les cornets, faire fondre le chocolat restant et recouvrir la partie ouverte du cornet pour fermer le cornet et la crème à l'intérieur.
- Laisser prendre au réfrigérateur.
- Recouvrir l'extérieur des cornets de la ganache crème de coco-chocolat. Saupoudrer de noix de coco pour un «effet neige» et décorer avec des sujets en sucre (optionnel)

Retrouvez des centaines d'idées recettes équitables et bio
sur cuisinez.ethiquable.coop

ETHIQUABLE