

## LES INGRÉDIENTS

Quelques cornets de glace en gaufrette (cônes)

200g de chocolat pâtissier

1 sachet de noix de coco en poudre  
ou du sucre glace



## LES SAPINS AU CHOCOLAT LA RECETTE

*« Si comme moi vous voulez impressionner la famille mais que vous ne savez pas cuisiner, je vous partage ici une expérience du Meilleur Pâtissier (on me dit dans l'oreillette que Cyril Lignac n'est pas d'accord, tant pis pour les puristes). Il s'agit de confectionner des sapins en chocolat, que vous pourrez disposer sur votre gâteau. »*

1. Faites fondre le chocolat au bain-marie jusqu'à ce qu'il soit bien liquide
2. Pendant ce temps, découpez les cônes si vous souhaitez avoir plusieurs hauteurs de sapin (couteau à dents fines, allez-y délicatement parce que ça casse facilement)
3. Préparez la noix de coco, ou le sucre glace, en les mettant dans un récipient qui permette de verser rapidement
4. Versez le chocolat fondu dans une assiette creuse
5. Glissez deux doigts dans un cône et faites le tourner dans le chocolat afin d'en mettre sur toute la surface du cône
6. Parsemez vite le cône, avant que le chocolat durcisse, de poudre de noix de coco ou de sucre glace, au choix (oui vous allez en mettre partout)
6. Une fois le chocolat durci, enfoncez légèrement le cône dans votre gâteau

*« Vous pouvez placer ces sapins sur la recette de gâteau de votre choix. Étant, comme vous l'avez compris, un grand cuisinier, j'avais cuisiné un gâteau au yaourt... recouvert de chocolat fondu »*

Pierro

