

SAPIN DE NOËL ÉTOILE AUX AMANDES

Ingrédients

- 170 g de sucre glace
- 50 g de poudre d'amandes
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel ou sel fin
- 250 g de beurre pommade
- 2 oeufs
- 400 g de farine

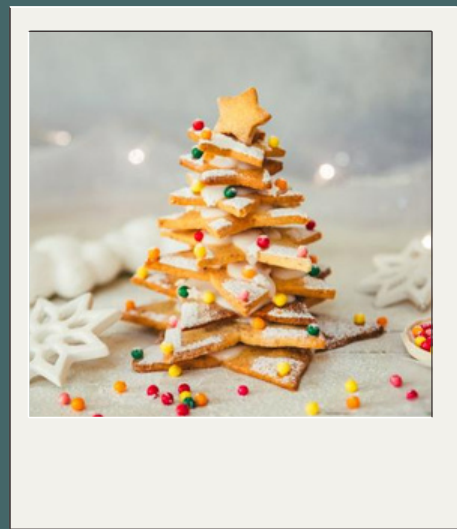
Pour le montage

Fondant 1 sachet de fondant Vahiné
Fleur d'oranger 1 c. à c. de fleur d'oranger
20 g de mini billes multicolores Vahiné
Poudre d'or

Préparation : 40 min

Cuisson : 10 min

6 Personnes



Préparations

Tamisez le sucre glace. Ajoutez les amandes en poudre, le sucre vanillé, le sel, puis le beurre pommade et mélangez.

Ajoutez les œufs et mélangez pour obtenir une texture homogène. Tamisez la farine au dessus du bol puis mélangez sans trop travailler. Formez une boule, filmez et placez au frais au moins une heure.

Préchauffez votre four à 180°C.

Étalez la pâte en la farinant légèrement. Détaillez 9 grandes étoiles et 9 plus petites à l'aide d'un emporte-pièce.

Disposez-les sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson et enfournez pour une dizaine de minutes. Laissez refroidir complètement.

Pendant ce temps, mélangez le fondant et l'arôme fleur d'oranger Vahiné.

Placez le plus grand biscuit sur un plat, ajoutez un peu de fondant, une petite étoile et couvrez à nouveau de fondant. Placez le deuxième biscuit le plus grand et répétez l'opération. Décorez de Minicolors et terminez par la dernière petite étoile préalablement recouverte de poudre dorée Vahiné. Saupoudrez de sucre glace.