**MON BEAU SAPIN !**

Niveau de difficulté : Moyen

Temps de cuisson : 15 minutes par fournée

Temps de préparation : 1 Heure

Temps de repos : 20 minutes

**Ingrédients pour 8 personnes :**

**Pour les biscuits** :

700 g de Farine

1 Sachet de Levure chimique

340 g de Cassonade

200 g de Beurre mou

3 Cuillères à café d’Épices à Pain d’Épices

2 Œufs

200 g de Miel liquide toutes fleurs

**Pour la Décoration** : (Voir Conseil)

2 Blancs d’Œuf

300 g de Sucre Glace

1 Filet de jus de Citron

Paillettes et perles comestibles argent et blanc nacré. (Voir conseil)

Matériel :

2 Plaques de cuisson à pâtisserie

Papier sulfurisé ou un tapis silicone

1 Rouleau à pâtisserie

Préparation :

Préchauffez votre four à 160°.

Dans un saladier, travaillez le beurre avec la farine, la levure, la cassonade et les épices.

Mêlez les œufs avec le miel dans un autre saladier puis incorporez-les progressivement à la pâte pour former une boule.

Filmez avec un film étirable et laissez reposer au froid pendant une vingtaine de minutes.

Sortez la pâte du réfrigérateur puis étalez-la au rouleau sur votre plan de travail fariné.

Découpez en formes d’étoiles de différentes tailles avec des emporte-pièces ou un couteau fin. (Voir conseil)

Déposez les biscuits au fur et à mesure sur les 2 plaques tapissées de papier sulfurisé ou d’un tapis silicone en les classant par tailles. (Voir conseil)

Faites les cuire de 8 à 15 minutes, en fonction de la taille des étoiles.

Laissez les refroidir complètement sur une grille. (Voir conseil)

Préparez le glaçage royal :

Dans un petit saladier fouettez légèrement les blancs d’œufs avec le jus de citron puis incorporez la moitié du sucre glace, amalgamez toujours en fouettant doucement.

Terminez avec le reste de sucre glace. Si le glaçage vous parait trop épais ajoutez une petite goutte d’eau.

Le Montage :

Montez le sapin en superposant les étoiles en commençant par les plus grandes, collez les entre elles avec un peu de glaçage royal.

Déposez sur chaque branche du glaçage et décorez avec les paillettes et les perles chaque étage au fur et à mesure. (Voir Conseil)

Conseil :

Le glaçage royal sèche rapidement à l’air mais il se conserve humide quelques jours si vous l’entreposez dans un bocal à confiture au réfrigérateur.

Faites parler votre imagination et réaliser le décor que vous souhaitez avec des dragées colorées, des étoiles, des vermicelles, de la noix de coco râpée pour simuler la neige etc.…. Vous trouverez au rayon décor de pâtisserie des supermarchés de quoi combler votre imagination.

Vous pouvez également colorer le glaçage royale avec quelques gouttes de colorants (toujours au rayon décors de pâtisserie) mais allez y progressivement afin d’obtenir la teinte souhaitée.

Pour vous faciliter la tâche, découpez des étoiles de tailles différentes dans du carton cela vous servira de patron.

Pour mon sapin la première étoile servant de base faisait environ 20 cm, j’en ai réalisé 3 de chaque taille que j’ai superposé en les tournant afin d’avoir les « branches » en quinconce.

Laisser refroidir complètement les biscuits avant de les assembler et de les décorer, sinon ils casseraient ou le glaçage ne tiendra pas.

Surtout il faut qu’ils sèchent bien à plat afin de ne pas prendre de mauvaises formes.

Comme je vous l’ai expliqué au début le glaçage royal sèche vite donc il faut décorer à chaque niveau afin que les décors que vous apposerez tiennent bien sur les biscuits.