Sapins de Noël en truffes d'Oreo

DESSERTS – NOËL – RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 12

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MIN

TEMPS DE CUISSON : 10 MIN

TEMPS DE REPOS : 20 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 24 Oreo
- 5 c. à table de fromage Philadelphia à la température ambiante
- 1 sac de pépites de chocolat blanc (ou du chocolat à couverture)
- 1 pot de mini M&M (trouvé au Dollorama – on enlève les bonbons bruns qui ne sont pas très festifs!)
- Colorant en gel ou en poudre vert
- Un peu de lait
- 2 tranches de mangue séchée

Préparation

1. Mettre 16 Oreo dans le mélangeur (blender) et réduire en poudre. Ajouter le fromage à la crème et bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte. Mettre la pâte au frigo pour la faire refroidir un peu : elle se manipulera mieux.
2. Sortir la pâte d'Oreo du frigo et fabriquer des petits cônes. S'assurer que la base du cône soit de la même grosseur d'un biscuit Oreo. Perso, j'ai manqué de biscuits Oreo donc pour faire la base, j'ai pris d'autres biscuits qui traînaient dans le garde-manger. Mettre les cônes au frigo une dizaine de minutes pour qu'ils deviennent fermes.
3. Entre temps, faire fondre le chocolat au bain-marie. Ajouter un peu de lait pour éviter que le chocolat ne deviennent dur et pâteux. Ajouter le colorant afin d'avoir un beau vert sapin. Bien mélanger.

4. Mettre un peu de chocolat sur un biscuit et y déposer le cône de truffe aux Oreo dessus. Le chocolat agira comme une colle. Procéder de la même manière avec tous les cônes. Envoyer au frigo pour que le chocolat fige très bien (une dizaine de minutes).
5. Prendre les sapins un à un. En le tenant par la base, le tremper dans le chocolat fondu et bien enrober tout le truffe aux Oreo. Tenir le sapin à l'envers quelques secondes pour enlever l'excédent de chocolat. Déposer à l'endroit et attendre quelques secondes que le chocolat refroidisse un peu.
6. Ajouter les M&M pour décorer.
7. Procéder de même pour tous les autres sapins. Remettre au frigo une vingtaine de minutes pour que le chocolat fige bien.
8. Pour l'étoile, j'ai découpé, à l'aide d'un emporte-pièce, dans une mangue séchée. On pourrait le faire au ciseau aussi. J'ai mis une goutte de chocolat derrière et j'ai collé l'étoile sur le sapin.