

1



Mets le chocolat en morceaux dans une petite casserole, elle-même placée dans une plus grande, à moitié remplie d'eau. Demande de l'aide pour faire chauffer. Le chocolat doit fondre doucement, sans jamais recevoir de gouttes d'eau.

2



Dessine neuf cercles de plus en plus grands (de 2 à 10 cm de diamètre) sur une feuille de papier cuisson. Retourne-la et verse du chocolat fondu à l'intérieur des cercles dessinés.

3



Coupe des petits morceaux de fruits confits et de chamallow. Dépose-les sur le chocolat encore mou. Saupoudre de vermicelles colorés. Laisse durcir.

4



Décolle délicatement les cercles. Pose-les les uns sur les autres, du plus grand au plus petit.



Astuces :

- Aide-toi de verres, de bols, de bouchons... pour dessiner les cercles sur le papier cuisson.
- On peut fixer les cercles les uns sur les autres avec du chocolat fondu.
- Le sapin se conserve pendant 3 ou 4 jours.