

Sapin de Noël au fromage pour l'apéritif en tuto vidéo



La raclette et la fondue montrent l'exemple: quoi de meilleur que du fromage fondu par une froide soirée d'hiver? Cette fois, il coule d'un sapin de Noël.

Mmm – tous ceux qui ont déjà goûté à cet amuse-gueule n'arrêteront de manger que si on leur tape sur les doigts.

La base de la recette est une pâte à pizza farcie de camembert crémeux et garnie de mozzarella et d'huile à l'ail. Ceux qui l'aiment un peu plus épicé, trempent leurs boules de pain dans le chutney de mangue et oignon que nous vous recommandons chaudement comme garniture.

La blogueuse Zoe Torinesi explique comment réussir un sapin de Noël au fromage dans le tuto vidéo mensuel de Denner. Bien entendu, la préparation ne se limite pas à la période de l'Avent, mais on peut aussi servir ces boules à toute autre occasion sous la forme souhaitée, par exemple une fleur ou un soleil.

Boules de pain au fromage

- 500 g de farine à pizza
- 1 sachet de levure sèche
- 3 cc de sel
- 1 cc d'ail en poudre
- 1½ cc d'oignon en poudre
- 3 cs d'huile d'olive, un peu plus pour badigeonner
- 250 à 300 ml d'eau tiède
- 300 g de camembert, en morceaux d'environ 12 g
- 1 cs d'huile d'olive
- 1½ gousse d'ail, pressée
- 150 g de mozzarella de bufflonne, grossièrement râpée et égouttée
- 1 poignée de basilic frais, finement haché
- Sel aux herbes

- Flocons de piment

Chutney de mangue et oignon

- 1 cs d'huile de colza
- 2 oignons jaunes moyens, finement hachés
- 1 gousse d'ail, pressée
- 1 piment, finement haché
- 1 cc de graines de moutarde, facultatif
- 1 mangue mûre, en cubes
- ¼ cc de coriandre en poudre
- 1 pincée de cannelle
- ¾ cc de cumin en poudre
- ½ cc de curcuma en poudre
- ¼ cc de sel
- 50 ml de vinaigre de vin blanc
- 2 cs de sucre

Pâte levée

1. Mélangez la farine, la levure, l'ail et l'oignon en poudre, ainsi que l'huile d'olive dans une jatte. Ajoutez petit à petit l'eau tiède, en pétrissant la pâte à la main ou au robot ménager jusqu'à ce qu'elle soit lisse et souple (environ 10 minutes).
2. Graissez une jatte avec de l'huile d'olive, déposez-y la pâte, recouvrez la jatte de film alimentaire et laissez reposer la pâte environ 1 heure jusqu'à ce que le volume ait doublé.

Chutney de mangue et oignon

1. Pendant ce temps, chauffez l'huile de colza dans une casserole et faites-y revenir les morceaux d'oignons jusqu'à ce qu'ils soient vitreux. Ajoutez l'ail pressé, le piment haché et les graines de moutarde et continuez de faire revenir jusqu'à ce que les oignons soient dorés.
2. Ajoutez les dés de mangue ainsi que les épices restantes et laissez cuire brièvement.
3. Déglacez avec le vinaigre et ajoutez le sel et le sucre. Portez brièvement à ébullition le chutney, puis laissez-le mijoter pendant 25 à 30 minutes à moitié couvert jusqu'à ce qu'il s'épaississe. Réduisez le chutney en purée avec un presse-purée ou un mixeur.

Sapin de Noël au fromage

1. Préchauffez le four à 180 degrés (air pulsé). Divisez la pâte levée en 25 morceaux d'environ 32 grammes chacun. Enroulez un cube de camembert dans chaque morceau de pâte, puis formez des boules.
2. Disposez du papier sulfurisé sur une plaque, puis placez-y les boules en forme de sapin de Noël (voir vidéo). Veillez à ce que les boules soient proches, mais non collées les unes aux autres car elles vont encore lever pendant la cuisson. Badigeonnez l'arbre avec de l'huile d'olive, puis cuisez-le pendant 10 minutes sur la deuxième rainure supérieure.
3. Pendant ce temps, mélangez 1 cs d'huile d'olive et l'ail pressé.
4. Après 10 minutes, sortez l'arbre du four, saupoudrez-le de mozzarella râpée et enduisez-le d'huile à l'ail.
5. Cuisez le sapin au fromage pendant 10 minutes supplémentaires. Garnissez-le ensuite de basilic frais haché et saupoudrez-le de sel aux herbes et de flocons de piment.

Temps de préparation: environ 2 heures (y compris repos et cuisson)

Vinum Vitae Est Cannonau di Sardegna DOC

Robe rubis. Nez intense de baies, de violettes et de prunes mûres, avec une note d'épices douces. Bouche pleine aux tanins veloutés. Finale persistante.

[Voir dans le weinshop](#)

