

- FICHE RECETTE N°10 -

MA PÂTE A TARTINER

INGREDIENTS

50G DE POUDRE DE NOISETTES

200G DE BEURRE

300G DE LAIT CONCENTRE

200G DE CHOCOLAT NOIR

SEL

MATERIEL

1 POÊLE

1 SALADIER

1 CASSEROLE

1 POT EN VERRE

1 SPATULE

1 CUILLERE A SOUPE

1. Faites torréfier les noisettes dans une poêle sur feu moyen et surveillez-les en les remuant pour ne pas les brûler.
2. Lorsqu'elles ont une couleur marron foncé, coupez le feu et laissez les noisettes refroidir.
3. Faites fondre au bain marie le chocolat et le beurre.
4. Une fois le mélange fondu, ajoutez-y le lait concentré sucré, deux pincées de sel et les noisettes refroidies.
5. Mélangez bien le tout à l'aide d'une spatule.
6. Transvasez à l'aide d'une cuillère à soupe la pâte à tartiner encore tiède dans un pot avant qu'elle ne durcisse trop.
7. Laissez reposer une nuit à température ambiante, ça aura plus de goût !

