



## *Pâte à tartiner choco-noisettes*

### MATÉRIEL

Un bol

Une casserole

Un pot vide à  
confiture



LA recette pour réaliser sa propre pâte à tartiner  
maison

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

### INGRÉDIENTS

Pour 1 pot de 250 g environ

35g de sucre de canne

20g d'eau

25g de chocolat noir

130g de purée de noisette

40g d'huile neutre (tournesol, pépins  
de raisin...)



### LES ÉTAPES

1. Faire un sirop en mélangeant le sucre et l'eau dans une casserole sur feu doux
2. Faire fondre le chocolat au bain-marie
3. Hors du feu, ajouter le chocolat au sirop puis petit à petit l'huile et la purée de noisette pour obtenir une texture lisse
4. Maintenir au frigo 1 semaine

RECETTES  
ÉCRITES  
PAR :

