

PÂTE À TARTINER CHOCO-NOISETTES

La recette pour réaliser sa propre pâte à tartiner maison !



Ingrédients

Pour 1 pot de 250 g environ

- 35 g de sucre de canne
- 20 g d'eau
- 25 g de chocolat noir
- 130 g de purée de noisette
- 40 g d'huile neutre (tournesol, pépins de raisin ...)

Temps

- ✓ 15 minutes de préparation
et 10 minutes de cuisson

Préparation

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

Matériel



1 bol



1 casserole



1 pot vide

Recette écrite par :