

Pâte à tartiner chocolat-noisettes

www.jemangedoncjevis.be



Préparation et cuisson 30 minutes

Pour 1 pot de 600g ou 2 petits pots.

Ingrédients

-230g de noisettes bio (ou 170g de noisettes et 60g d'amandes)

-80g de sucre de canne bio

-50g de lait en poudre bio (facultatif)

-4 cuillers à soupe d'huile de tournesol bio (60g)

-200g de chocolat noir bio

-1 cuiller à café d'extrait de vanille

-1 pincée de sel

1. Torrifier les noisettes:

Passer les noisettes (et amandes) au four **15 min à 160 degrés**. Laisser tiédir et les frotter dans une serviette pour ôter un maximum de leur peau (s'il en reste un peu ce n'est pas grave).

2. La recette

Déposer le sucre et la poudre de lait dans le bol du Thermomix et pulvériser **15sec/vit10**. Réserver.

Sans laver le bol, y déposer les noisettes (et amandes) et mixer **10 sec/vit5**, racler et ajouter l'huile de tournesol. Recommencer à mixer **20 sec/vit5**, racler et recommencer cette dernière étape 2 ou 3 fois. L'on obtient une pâte assez liquide, il reste des grumeaux, c'est normal. Réserver (on peut l'ajouter dans le récipient avec le sucre-lait).

Sans laver le bol, déposer le chocolat coupé en morceaux et mixer **5 sec/vit8**, racler et chauffer **3min/50/vit1**.

Enfin, ajouter au contenu du bol le sucre, le lait, la pâte de noisettes, une pincée de sel, la vanille et mélanger **30 sec/vit3**, bien racler puis mixer **1min/vit10**.

Verser dans les bœaux.

Pour une consistance solide, laisser durcir 24h au frigo puis conserver et consommer à température ambiante.

Pour garder une consistance plus liquide, laisser durcir 24h à température ambiante (pas trop chaud quand-même!) et consommer tel quel..au bout de quelques jours la pâte durcit un peu plus, elle est parfaite.

Si vous le testez, vous l'adopterez,.... et laissez-moi un commentaire sur le blog

www.jemangedoncjevis.be , ce serait sympa. Merci et bon appétit.

