

PÂTE À TARTINER NOISETTE CHOCOLAT AU LAIT

#AUFURETAUJARDIN

PETITS TRUCS À SAVOIR : POUR 1 POT DE 210 GRAMMES / PRÉPARATION 1 HEURE / CUISSON 10 MINUTES



Pâte à tartiner (42% de noisettes) :

90 g de noisettes crues
40 g de sucre
25 g de sucre glace
50 g de chocolat au lait
3 g de cacao amer en poudre
1 g de fleur de sel (facultatif)

PAS À PAS DE LA RECETTE :

TORRÉFIEZ LES NOISETTES : PRÉCHAUFFEZ LE FOUR À 180° C, ÉTALEZ-LES SUR UNE PLAQUE ALLANT AU FOUR. ENFOURNEZ-LES POUR 15-20 MINUTES PUIS, À LA SORTIE DU FOUR, LAISSEZ LES REFROIDIR. FROTTEZ-LES ENSUITE DANS UN TORCHON PROPRE POUR LEUR ÔTER LA PEAU.

DANS UNE CASSEROLE, FAITES UN CAMEL AMBRÉ AVEC LE SUCRE EN POUDRE : FAITES FONDRE LE SUCRE EN POUDRE SANS JAMAIS REMUER, CONTENTEZ-VOUS DE BOUGER LA CASSEROLE DE TEMPS EN TEMPS. EN FIN DE CUISSON, RAJOUTEZ LE SEL PUIS LAISSER REFROIDIR SUR DU PAPIER SULFURISÉ.

LORSQUE LE CAMEL A REFROIDI, CASSEZ-LE EN MORCEAUX.



PAR LA SUITE, MIXEZ LA MOITIÉ DES NOISETTES AVEC LES MORCEAUX DE CAMEL JUSQU'À OBTENIR UNE PÂTE LISSE. RAJOUTEZ LE RESTE DES NOISETTES ET LE SUCRE GLACE, PUIS MIXEZ DE NOUVEAU.

FAITES FONDRE DOUCEMENT LE CHOCOLAT AU LAIT AU BAIN MARIE. VERSEZ LE CHOCOLAT FONDU DANS LA PÂTE DE NOISETTES, AJOUTEZ LE CACAO EN POUDRE ET MIXEZ LÉGÈREMENT POUR BIEN MÉLANGER LES PRÉPARATIONS.

♥ * LA PÂTE À TARTINER SE CONSERVE PLUSIEURS SEMAINES DANS UN POT À TEMPÉRATURE AMBIANTE. IDÉALE À FAIRE AVEC LA RECETTE DU PAIN DE MIE. MIAM !