

PÂTE A TARTINER MAISON



Ingrédients :

- Une plaquette de chocolat à cuire (à 52% de cacao min).
- Le même poids de noisettes (ou d'un autre oléagineux : amandes, noix, pistaches, cacahuètes, selon les préférences).
- Un filet d'huile de noisette (peut se remplacer par de l'huile de tournesol, de sésame, de noix, suivant les goûts de chacun).
- Un peu de sucre glace (facultatif).



Préparation :

- Torrifier les noisettes dans une poêle ou une casserole pendant quelques minutes en remuant régulièrement pour éviter qu'elles ne brûlent.
- Faire fondre le chocolat au bain-marie.
- Mixer les noisettes jusqu'à obtenir une masse crémeuse (mixer par portions, à raison de 5 minutes par portion environ).
- Mélanger le chocolat et la purée d'oléagineux. Verser la pâte à tartiner dans un bocal et laisser refroidir avant de refermer.

Cette pâte se conserve une bonne semaine au réfrigérateur. Passé ce délai, la couleur peut s'altérer, mais elle reste consommable car elle ne contient aucun aliment qui « tourne ».

