

Pâte à tartiner chocolat & noisette

Catégorie : Chocolats & confiseries

Ingrédients

- 250g de noisettes
- 75g de sucre glace
- 150g de chocolat au lait à minimum 40% de cacao
- 75g d'huile de noisette (ou huile neutre type tournesol ou pépin de raisin)
- 1 cuillère à café de fleur de sel

Préparation

1. pour vous garnir vos crêpes de la meilleure des façons demain.
2. Mixez-les avec le sucre glace jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse.
3. Ensuite, ajoutez le chocolat préalablement fondu et mixez à nouveau.
4. Enfin, versez petit à petit (comme pour une mayonnaise) l'huile de noisette en mixant sans arrêt pour émulsionner le mélange.
5. Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter à ce moment-là des éclats de noisettes, des brisures de crêpes dentelles ou des perles croustillantes pour avoir une pâte à tartiner avec plus de texture.
6. Incorporez la fleur de sel, puis versez la pâte à tartiner dans un bocal.
7. Laissez-la se raffermir quelques heures à température ambiante (ou bien au frigo si vous êtes pressé), puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com