

Crème de avelã e chocolate

Ingrédients

- 250g de avelãs
- 75g de açúcar de confeiteiro
- 150g de chocolate ao leite com pelo menos 40% de cacau
- 75g de óleo de avelã (ou óleo neutro tipo girassol ou semente de uva)
- 1 colher de chá de flor de sal

Préparation

1. Amanhã é a Chandeleur, e se há uma receita de panquecas há muito tempo no meu blog, eu ainda não tinha publicado uma de pasta de avelã!
2. Então, fiz esta pasta de avelã com chocolate e avelãs de Piemonte, chocolate ao leite Bahiné 46% de Valrhona (para evitar um efeito muito doce), açúcar de confeiteiro, flor de sal e, finalmente, óleo de avelã para a textura e o sabor.
3. Enfim, 5 ingredientes para rechear suas panquecas da melhor maneira amanhã.
4. Torre as avelãs por 15 a 20 minutos no forno pré-aquecido a 150°C, depois deixe-as esfriar.
5. Misture-as com o açúcar de confeiteiro até obter uma pasta bem lisa.
6. Em seguida, adicione o chocolate previamente derretido e misture novamente.
7. Finalmente, despeje aos poucos (como em uma maionese) o óleo de avelã, misturando sem parar para emulsionar a mistura.
8. Se desejar, você pode adicionar pedaços de avelãs, pedaços de crepes ou pérolas crocantes para ter uma pasta com mais textura.
9. Incorpore a flor de sal, depois despeje a pasta de avelã em um pote.
10. Deixe-a firmar por algumas horas à temperatura ambiente (ou na geladeira se estiver com pressa), depois aproveite!