

Iucullus succullus

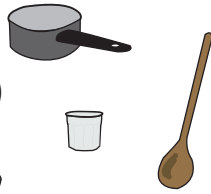


PÂTE À TARTINER CHOCOLAT-NOISETTES

Préparation : 10 minutes
Cuisson : 20 minutes
(Pour 1 pot de 125 g)

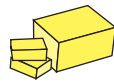
Les ustensiles :

- 1 bol
- 1 casserole (si tu préfères le bain-marie)
- des pots (confiture ou moutarde)
- 1 cuiller en bois



Les ingrédients :

- 200 g de chocolat noir à 64% de cacao
- 200 de poudre de noisettes
- 200 g de beurre
- 1 paquet de sucre vanillé
- 1 boîte de lait concentré sucré



Casse ton chocolat dans un bol et fais-le fondre avec 25 g de beurre. Tu peux aussi le faire fondre au bain-marie dans une casserole ou au micro-ondes selon tes préférences.

Lorsque le chocolat est parfaitement fondu, ajoute le reste de beurre, le sucre vanillé, la poudre de noisettes et le lait concentré sucré.

Mélange bien jusqu'à l'obtention d'une texture homogène, c'est-à-dire lisse. Mets la préparation en pots avec des couvercles pour la conserver au frais.

Sors la pâte à tartiner du froid quelques minutes avant de la déguster.