

PÂTE À TARTINER MAISON

Ingredients (Pour 4 personnes)

- 120 g de sucre
- 150 g de chocolat au lait
- 270 g de noisettes torréfiées
- 150 g de sucre glace
- 10 g de cacao amer
- 20 ml d'huile de colza
- 50 ml de lait
- Sel

Preparation:

Faire fondre le sucre dans une poêle antiadhésive jusqu'à l'obtention d'un caramel blond. Le verser sur du papier sulfurisé et laisser refroidir.

Faire fondre le chocolat au bain-marie et réserver.

Mixer 150 g de noisettes avec le sucre glace dans un blender. Ajouter une pincée de sel et le chocolat au lait fondu. Mixer à nouveau jusqu'à l'obtention d'une pâte et réserver.

Casser le caramel en morceaux et le mettre dans le blender avec le reste des noisettes, le cacao et l'huile. Mixer.

Incorporer le premier mélange au second et mixer à nouveau en y incorporant petit à petit le lait chaud.

Verser le tout dans un bocal hermétique et déguster avec modération.

