

Pâte à tartiner choco-noisette



www.audalacuisine.com

- ✓ **Préparation** : 25 minutes
- ✓ **Cuisson** : 10 minutes
- ✓ **Repos** : 2 à 3 heures

✓ **Ingrédients**

pour 1 pot de 350 g

- 200 g de noisette
- 100 g de chocolat au lait
- 50 g de chocolat noir
- 2 sachet de sucre vanillé
- 3 cuillères à soupe d'huile de tournesol

✓ **Préparation :**



Préchauffez le four à 180°C.

Répartissez les noisettes sur le plaque du four et faites-les griller au four pendant 5 min. Laissez-les tiédir.

Mettez les noisettes dans le bol du mixeur. Mixez jusqu'à obtenir une poudre fine.

Mixez de nouveau : la poudre va peu à peu devenir pâteuse. Raclez régulièrement la pâte sur les bords avec une maryse pour la faire retomber. Mixez de nouveau, la pâte va se transformer en purée liquide (ça prend un petit peu de temps, mais c'est magique !).

Faites fondre les chocolats cassés en morceaux au bain-marie (attention, ne le faites pas fondre au micro-ondes avec de l'eau, sinon la pâte à tartiner sera ratée).

Pendant ce temps ajoutez l'huile et le sucre vanillé dans le bol du mixeur et mixez quelques secondes pour les incorporez à la purée de noisettes.

Ajoutez le chocolat fondu et mixez de nouveau jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse et homogène. Versez la pâte à tartiner dans un pot en verre et laissez-la refroidir pendant 2 à 3 heures jusqu'à ce qu'elle soit plus épaisse.

www.audalacuisine.com