

PÂTE À TARTINER MAISON



4 pers

30 min

15 min

1 h

VOTRE PANIER NETTO

- 200 g de chocolat noir
- 425 g de noisettes décortiquées
- 27,5 cl d'huile de tournesol
- 50 g de miel
- 35 cl de crème liquide

PRÉPARATION

- 1.** Faites fondre le chocolat au bain-marie. Mixez 300 g de noisettes avec 25 cl d'huile de tournesol jusqu'à l'obtention d'une pâte.
- 2.** Incorporez progressivement la pâte obtenue au chocolat fondu jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- 3.** Mélangez la crème liquide et le miel. Faites chauffer ce mélange jusqu'à ce qu'il frémisses.
- 4.** Versez en trois fois le mélange obtenu sur le mélange chocolat-pâte aux noisettes. Ajoutez un filet d'huile de tournesol et mélangez.
- 5.** Ajoutez 125 g de noisettes préalablement concassées au mélange. Versez dans un bocal et laissez refroidir 1h au réfrigérateur.