

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette perso adaptée au Thermomix

Pâte à tartiner coco et rhum de la Martinique



Pour un pot de confiture

200 g de chocolat noir dessert
80 g de beurre
100 g de lait concentré sucré
1 ou 2 CS de rhum
30 g de noix de coco en poudre*

**Si vous avez seulement de la noix de coco râpée, mixez-la 10 à 15 sec VIT 7 quelques secondes au Thermomix pour obtenir une poudre fine...de noix de coco.*

Faire fondre le chocolat et le beurre au four micro-ondes ou au bain-marie (j'ai utilisé le pichet Microplus de Tupperware)

Ajouter le lait concentré sucré.

Ajouter 1 CS de rhum + la poudre de noix de coco.

Bien mélanger au fouet pour avoir une pâte bien homogène.

Si le rhum n'est pas assez prononcé à votre goût, ajoutez la 2ème CS.

Verser dans un pot à confiture, laisser refroidir et régalez-vous !

Vous pourrez conserver cette pâte à tartiner environ 2 semaines au frigo, grâce au rhum qu'elle contient, à moins qu'elle ne disparaisse très vite...

