

Pâte à tartiner maison de Roro26

La Fournaise aux fourneaux
fournaiseaufour.canalblog.com

Recette n° 5 de Roro26, L'Artiste

Une recette de ma nièce de 11 ans qui adooooore la pâte à tartiner et qui a décidé de ne manger plus que la sienne !

Ingrédients (pour un gros pot type Andros grand modèle) :

- * 200 g de chocolat noir pâtissier
- * 170 g de lait concentré (1 petite boîte)
- * 125 g de poudre de noisettes (ou entières à mixer)
- * 75 g de beurre
- * 10 cl de lait
- * 3 cuillères à soupe de sucre glace



Préparation :

Casser le chocolat en morceaux dans une casserole et verser le lait concentré dedans.
Faire fondre le chocolat à feu doux.

Il faut que tout soit lié, qu'il n'y ait plus de grumeaux du tout en utilisant un fouet.

Pendant ce temps-là, si les noisettes sont entières, les décoquiller et les mixer en petits morceaux.

Quand la préparation est fondue, retirer-la du feu.

Puis verser le beurre en petits morceaux, le sucre glace et le lait dans la casserole.

Avec une spatule, bien incorporer les ingrédients.

Quand tout est bien intégré à la pâte, ajouter les noisettes et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte onctueuse.

Attendre 3 mn que la température baisse et mettre en pot.

Ne pas trop attendre sinon la chocolat durcit un peu...

A déguster sans modération !

Astuces :

Petit truc aussi de conservation : mettre le pot à frigo pour avoir une pâte à tartiner qui se tienne un peu !

Si on n'aime pas trop les morceaux, on peut mixer les noisettes en poudre fine.