

# Pâte à tartiner aux noisettes

## Ingrédients :

### Pour la réalisation de la pâte à tartiner aux noisettes

- 150 g de noisettes en poudre
- 120 g de sucre glace
- 20 g d'huile de noix
- 200 g de Pralinoise de Poulain
- 120 g de chocolat au lait (pistoles ou tablette)
- 50 g de chocolat blanc (pistoles ou tablette)
- 10 g de cacao amer en poudre
- 1 demi-cuillère à café de poudre de vanille

### Pour l'astuce nettoyage anti-gaspillage

- du lait

## Préparation :

### Pour la réalisation de la pâte à tartiner aux noisettes

Dans le bol, torréfier légèrement la poudre de noisettes 2 minutes - 100°C - vitesse 3. (sans verre doseur).

Racler en faisant descendre la poudre sur les lames avec la spatule mélangeuse (à l'arrêt).

Mélanger 15 secondes - vitesse 4. (sans verre doseur).

A l'arrêt, faire descendre la poudre sur les lames avec la spatule mélangeuse.

Ajouter le sucre glace et l'huile de noix, mixer 1 minute - fonction S. (sans verre doseur).

A l'arrêt, faire descendre les poudres sur les lames avec la spatule mélangeuse.

Mélanger 20 sec - vitesse 5. (sans verre doseur).

Ajouter les carrés de Pralinoise, les pistoles ou carrés de chocolat au lait, de chocolat blanc, le cacao amer en poudre et la poudre de vanille.

Faire fondre le tout 2 minutes - 40°C - vitesse 3. (sans verre doseur).

Racler les bords avec la spatule mélangeuse puis lisser par 9 tours - fonction Turbo. (sans verre doseur).

Recommencer à lisser par 9 tours - fonction Turbo. (sans verre doseur)

**Autour de ma table© by Cachou66**

# Pâte à tartiner aux noisettes



Accessoire(s)	Ingrédient(s)	🕒	🔥	🌀	TURBO/PETRIN
☑	Poudre de noisettes	2 min	100°C	3	
☑		15 sec		4	
	Sucre glace, huile de noix	1 min		1/S	
☑		20 sec		5	
	Pralinoise, chocolat au lait, blanc, cacao, poudre de vanille	2 min	40°C	3	
☑		9 T			TURBO
☑		9 T			TURBO

Verser la pâte dans un pot type confiture et placer dans un placard.

La texture est souple ... un peu granuleuse du fait de la noisette en poudre mais j'ai goûté (oui oui ) pas gênant ... je ne cherche pas à égaler la fameuse pâte "N".

## Pour l'astuce nettoyage anti-gaspillage

Dans le bol cacaoté juste raclé, verser le lait et chauffer 1 minute - 50°C - vitesse 5. Voilà un bon lait chocolaté aux noisettes.

POUR INFO : 582 kcal/100 g

\*sans LCS : sans lait concentré sucré

Autour de ma table© by Cachou66

Recette maison