

Les ingrédients

Pour un bocal de 300ml

- 100G de noisettes (ou purée de noisettes)
- 150g de palets de chocolat
- 75ml de crème liquide (30% MG)
- 50g de beurre à température ambiante
- 1 c. à café de sucre vanillé
- 1 c. à café de cacao en poudre non sucré
- 1 pincée de fleur de sel

La préparation

- Préchauffez votre four à 180° et déposez les noisettes sur une plaque de cuisson en une seule couche. Laissez-les au four pendant 8 à 10 minutes
- Retirez les noisettes du four et laissez refroidir légèrement sur un torchon. Ensuite, roulez le torchon sur le plan de travail pour faire tomber les peaux : cela donne à la pâte à tartiner maison une texture plus onctueuse.
- Mettez les noisettes débarrassées de leur peau dans un blender à puissance minimum jusqu'à ce qu'un beurre se forme - environ 8 à 10 minutes au total.
- Pendant ce temps-là, faites fondre au micro-ondes le chocolat et beurre.
- Avec la purée de noisettes, ajoutez dans le blender le chocolat fondu, la crème liquide le cacao en poudre, le sucre vanillé, la fleur de sel et le beurre. Mixez de nouveau pour obtenir une pâte à tartiner onctueuse.
- Transférez votre pâte à tartiner dans un bocal propre. Elle se conserve à température ambiante pour une utilisation quotidienne pendant 2 à 3 semaines.



Bonne dégustation !