



Epices & moi ...

Pâte à tartiner au chocolat Gianduja

Dans mon panier :

{ Pour 3 à 4 pots moyens }

20 cl de lait de noisettes

250 g de chocolat gianduja { ou chocolat au lait }

100 g de noisettes émondées et grillées à sec { ou purée de noisettes bio }

1 càs de cacao amer

2 càs d'huile de noisette

Ensuite, comment faire ?

- Réduire les noisettes émondées et grillées à sec dans un mixeur jusqu'à l'obtention d'une purée.
- Dans un bol, mélanger le lait de noisettes, le cacao et l'huile de noisettes.
- Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Attention, il ne doit pas trop chauffer, juste fondre.
- Verser le chocolat fondu dans mélange de lait et de cacao tout en mélangeant.
- Incorporer la purée de noisettes. Et bien mélanger le tout.
- Verser dans des pots à confitures préalablement stérilisés, les fermer et les déposer au réfrigérateur jusqu'à la dégustation.
- Cette pâte à tartiner se conserve quelques jours au réfrigérateur, peut-être plus, mais je n'ai jamais eu l'occasion de tester ...