

# PATE A TARNINER HOMEMADE

## Ingrédients :

200g de chocolat praliné (type pralinoise ou nestlé dessert praliné)  
100g de chocolat noir à dessert,  
1 boîte de lait concentré sucré de 397g)  
, 30g d'huile de noisettes,  
(Ou rien si vous n'en avez pas)  
1 pincée de sel  
1 Cuillère à café bombée de pralinée (facultatif)

## Préparation :

METTRE dans le bol du THERMOMIX les chocolats, le lait concentré en boîte, l'huile de noisettes et une pincée de sel et pour ma touche Perso un peu de pâte à praliné (facultative)

PROGRAMMER alors 4min/ 60 °C/vitesse mijotage.

RACLER les parois du bol si nécessaire puis poursuivez la cuisson 2min/60°C/ vitesse 2

CONSERVER dans deux pots de confiture (, ou un gros pot de Nutella . Attention, cela durcit au frigo (comme le vrai). Cette pâte se conserve 2 à 3 semaines dans le placard

Source: Espace Recettes by Karineo