



Pâte à tartiner

chocolat au lait et

noisettes.



PRÉPARATION

1. Ouvrir le pot et mettre la préparation dans un saladier.
2. Retirer toutes les noisettes et les torréfier 10 min à 150°C.
3. Après ces 10 min, mettre les noisettes dans un torchon et frotter pour enlever les peaux. Réserver.
4. Faire fondre le contenu du saladier au bain-marie.
5. Mixer les noisettes avec un filet d'huile jusqu'à obtenir une pâte de noisettes plutôt liquide.
6. Ajouter le chocolat fondu et mixer brièvement, puis remettre le tout dans le pot d'origine.

Sandrine « Ma Bulle aux Délices »

INGRÉDIENTS

pour 1 pot (pot d'origine) :

- 1 pot de pâte à tartiner " légendes gourmandes "
- 1 filet d'huile végétal

ASTUCES & CONSEILS

- ...