



PÂTE À TARTINER



INGREDIENTS :

(pour deux pots)

- 150 g. de chocolat (noir ou lait)
- 50 g. de noisettes ou amandes
- 100 g. de beurre
- lait (si besoin - vache ou soja ou autre)

RECETTE :

1 - Bien laver et ébouillanter les pots de conservation au préalable pour une meilleure et plus longue conservation.

2 - Dans une casserole ou au micro-onde : faire fondre le chocolat avec le beurre (à feu doux).

3 - Ajouter dans un blender la préparation obtenue, les noisettes et un peu de lait (autour de 20 ml). Mixer à pleine vitesse pendant 30 s. pour que le mélange soit bien homogène. La pâte doit être bien lisse et pas trop épaisse. Si c'est le cas, rajouter un peu de lait suivant vos préférences.

4 - Placer la pâte à tartiner dans les pots et conserver jusqu'à 3 semaines au frais ou bien réaliser un traitement thermique pour une plus longue conservation.