



Pâte à tartiner Choco Noisette

Facile - Seulement 3 ingrédients



Une pâte à tartiner maison délicieuse et super facile à réaliser avec seulement 3 ingrédients : des noisettes, du sucre et du chocolat ! Un bonheur pour les accros de la pâte à tartiner...

Type de plat Breakfast, Brunch, Goûter, Snack, Topping

Temps de préparation 30 minutes

Temps de cuisson 20 minutes

Portions 1 pot de confiture

Auteur Daniela

Equipment

- Mixeur (assez puissant)

Ingrédients

- 160 g de noisette torréfiées
- 90 g de sucre
- 90 g de chocolat noir

Instructions

1. Commencer par torréfier les noisettes, en les étalant sur une plaque de cuisson, puis en les enfournant à 180° pendant 15min.
2. Une fois refroidie, frotter les noisettes dans un torchon pour retirer la pellicule brune qui les recouvre (parfois il en reste un peu, c'est pas bien grave). Réserver.
3. Préparer une plaque recouverte de papier cuisson.
4. Préparer ensuite un caramel à sec avec la moitié du sucre. Dans une casserole, laisser fondre le sucre à feu moyen/vif. Dès qu'il commence à fondre, mélanger doucement avec une maryse pour homogénéiser le tout. Ajouter le reste du sucre et baisser le feu. Mélanger jusqu'à ce que l'intégralité du sucre soit fondu formant un caramel. Retirer du feu.

5. Verser les noisettes dans la casserole et mélanger de façon à enduire toutes les noisettes de caramel. Verser les noisettes pralinées sur la plaque préalablement préparée et laisser refroidir.
6. Une fois bien refroidies, à l'aide d'un bon mixeur, mixer les noisettes pralinées jusqu'à obtenir une pâte liquide. Prenez votre temps, je mixe par accoup pour éviter de surchauffer le robot. Réserver.
7. Faire fondre le chocolat au bain marie, une fois fondu ajouter la pâte de praliné et bien mélanger.
8. Et voilà ! Il ne vous reste plus qu'à verser la pâte à tartiner dans un pot avec couvercle et le tour est joué. Elle se conserve très bien à température ambiante pendant 2 à 3 semaines.