



Pâte à tartiner chocolat noisettes

Recette pour 1 pot (235 g). Préparation : 5 min.

Ingrédients

Purée de noisettes bio : 85 g
Chocolat noir Caraïbes Valrhona® : 75 g
Sucre glace : 75 g

Matériel

un mixer avec lame couteau
une balance ménagère



Réalisation > la préparation

1. Dans une casserole sur le feu ou un bol au micro-ondes, faire fondre doucement le chocolat noir. Mélanger à la cuillère en bois.
2. Placer la crème obtenue dans le petit bol d'un mixer à lame couteau.
3. Ajouter le sucre glace et la purée de noisettes, puis faire tourner l'appareil pendant un long instant jusqu'à obtenir une texture parfaitement lisse et brillante, uniforme dans sa couleur.
- attention, il n'est pas question d'utiliser un mixer blender, un mixer haut qui sert à préparer des soupes et ne mélangerait ici que le bas de la préparation, mais plutôt un mini hachoir. Moi j'utilise celui que j'ai depuis les premières purées de bébé de mes enfants, qui pulvérise de petites quantités. -
4. Elle est prête à être dégustée !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com