

Pâte à tartiner chocolat et noisettes



Temps de préparation :

15 minutes



Temps de cuisson :

15 minutes



Temps total :

30 minutes

Pour cette recette, il te faut (pour un pot d'env. 200 g) :

200 g de noisettes

100 g de chocolat noir

1 gousse de vanille

Cette recette nécessite un robot-mixeur ayant une puissance de 400 watt minimum



Pour réaliser la recette :

1. Disposer 200 g de noisettes entières sur une plaque allant au four et enfourner 10 min. à 180 °
2. Une fois les noisettes cuites, les frotter entre les paumes des mains pour enlever grossièrement la peau (part tout seul) et placer les noisettes dans le bol du mixeur (puissance minimale de 400 watts nécessaire)
3. Ecosser la gousse de vanille pour en récupérer les grains et placer dans le mixeur avec les noisettes
4. Mixer env. 5 min. en continu jusqu'à obtenir une pâte de noisettes crémeuse, un peu granuleuse (râcler de temps en temps les parois du robot pour ramener la mixture au centre)
5. Faire fondre 100 g de chocolat noir au bain marie et mélanger avec la crème de noisettes
6. Si la texture obtenue manque d'onctuosité, ajouter de l'huile de noix ou de noisettes et un peu de sucre selon les goûts si besoin
7. Placer dans un pot et conserver à température ambiante durant plusieurs semaines

Coin des astuces

- Si nous ne sommes pas équipé d'un robot-mixeur adéquat, il est possible de simplement associer de la purée de noisette (disponible en pharmacie ou autres magasins spécialisés) avec du chocolat fondu
- Avec un robot-mixeur suffisamment puissant, il est possible de réaliser soi-même toute sorte de "beurre d'oléagineux" (purée d'amandes, de cacahuètes, de noisettes, ...)
- Pour sucrer la pâte à tartiner chocolat et noisettes il est également possible d'utiliser du miel ou du sirop d'érable