



Pâte à Tartiner MAISON

- 1) Broyer les noisettes en poudre fine au mixeur
- 2) Faire fondre le chocolat au lait et praliné avec le lait concentré au bain-marie
- 3) Mélanger avec les noisettes au mixeur
- 4) Ajouter le sel et l'huile de noisette en mixant
- 5) Mettre dans un pot et au frigo

INGREDIENTS

- ◆ 100g de Noisettes entières
- ◆ 150g de chocolat Praliné
- ◆ 50g de chocolat au lait
- ◆ 150g de lait concentré sucré
- ◆ 1 pincée de sel
- ◆ 1 càc d'huile de noisette

A manger avec :

De la brioche, des crackers, une tartine de pain... à la cuillère...

Astuces :

L'huile de noisette peut être remplacée par du beurre demi sel

Ajouter un peu de chocolat noir Van Houten pour rajouter un goût chocolaté

déguster !

Plus d'infos sur lemagfemmes.com

