



# LA RECETTE DE LA PÂTE A TARTINER MAISON

Cette recette vous est proposée par Sébastien



Afin d'économiser le papier, vous pouvez scanner et enregistrer ce document à l'aide de votre téléphone

## INGRÉDIENTS

- 30 g de **poudre de noisettes** bio
- 200 ml d'**eau**
- 150 g de pistoles (pastilles) de chocolat au lait (55% de cacao) en vrac
- 50 g de pistoles (pastilles) de chocolat noir (70% de cacao) en vrac
- 2 cuillères à soupe de **sirop d'agave**

## PRÉPARATION

Dans une casserole porter à ébullition la poudre de noisettes bio dans l'eau.

Maintenir à feu moyen pendant 10 minutes, jusqu'à ce que le gras remonte en surface et forme des gouttelettes.

Filter avec une passoire à mailles fines, une étamine ou une compresse en tissu. Garder ce lait de noisette et réserver la fraction solide.

Faire fondre le chocolat à feux doux.

Ajouter peu à peu le lait de noisette jusqu'à obtenir une consistance légèrement plus liquide qu'une pâte à tartiner industrielle (le mélange va figer en refroidissant).

Ajouter le sirop d'agave et bien mélanger.

Mettre en pot et conserver au réfrigérateur.

L'excès de lait de noisette peut être conservé au congélateur.

La poudre de noisette dégraissée issue de la filtration peut être mélangée à du miel liquide pour faire une confiture de noisettes, ou mélangée dans un fromage blanc. On peut également l'ajouter à la pâte à tartiner pour augmenter son goût de noisette.