

# PÂTE A TARTINER CHOCOLAT-MIEL

Pour 2 petits pots de 200 ml



- 150 g de chocolat à pâtisser**
- 10 cl de crème soja**
- 80 g de sucre blond de canne**
- 3 belles cuillères à soupe de miel liquide toutes fleurs**
- 20 g de beurre demi-sel**

Hacher le chocolat à pâtisser.

Faire chauffer la crème soja avec le sucre blond de canne.

Verser en trois fois sur le chocolat en mélangeant vivement, comme pour une mayonnaise.

Ajouter ensuite 3 cuillères à soupe de miel liquide toutes fleurs et le beurre demi-sel, mélanger jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Verser dans un bocal et laisser refroidir.

Conserver au frais mais déguster à température ambiante.