

Pâte à tartiner

au chocolat au lait et noisettes



Pour 1 pot

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 6 minutes

- 170 g de chocolat au lait en morceaux ou en pistole
- 100 g de lait concentré sucré
- 35 g de lait
- 50 g de beurre
- 100 g de noisettes

La version initiale (plus rapide) :

- 100 g de pralinoise
- 70 g de chocolat noir
- 130 g de lait concentré sucré
- 35 g de lait
- 70 g de beurre

Préparez les noisettes : Pour ôter leur peau, placez-les dans un plat à four. Glissez au four pour 15 minutes dans le four à 120° C. Frottez les entre-elles dans un torchon, la peau s'enlèvera facilement.

Dans le bol du thermomix, mixez les noisettes **20 secondes/vitesse 9**.

Ajoutez le chocolat au lait et mixez à nouveau **10 secondes/vitesse 8**.

Ajoutez le reste des ingrédients (lait concentré, lait, beurre) et programmez **6 minutes/60°/vitesse 2**.

Pour la version initiale : Placez tous les ingrédients dans le bol et réglez **6 minutes/60°/vitesse 2**.

Versez la crème dans un pot avec couvercle.

Laissez reposer au réfrigérateur pendant minimum 2 heures avant de déguster.

Cette pâte à tartiner se conserve facilement une semaine au réfrigérateur.