



1. Dans une casserole, cassez le chocolat en morceaux. Ajoutez le beurre coupé en cubes et laissez fondre tout doucement au bain-marie.
2. Pendant ce temps, mélangez dans un saladier le lait concentré avec le sucre vanillé, la purée et l'huile de noisette.
3. Lorsque le chocolat et le beurre ont fondu, versez-les dans le saladier et mélangez à la spatule jusqu'à obtenir une pâte lisse et brillante.
4. Mixez grossièrement les noisettes. Incorporez-les à la préparation.
5. Versez la pâte dans un bol - ou un récipient hermétique - et laissez complètement refroidir avant de servir. Cette pâte à tartiner se conserve une semaine au réfrigérateur.



Faites vous-même vos purées de fruits à coque, c'est super simple. Il faut juste être patient(e) le temps que votre mixeur transforme les fruits en une purée lisse et onctueuse, cela prend +/- 10 mn. Il faut néanmoins que vous ayez un mixeur suffisamment puissant pour tenir sans risque de surchauffe. Arrêtez-le et reprenez si besoin...

Pour une purée de noisettes (ou un autre fruit à coque de votre choix, la recette est la même), prévoyez 300 g de noisettes et une pincée de sel.

Commencez par torréfier vos noisettes. Préchauffez votre four à 150°C. Étalez les noisettes sur une plaque à pâtisserie en une seule couche. Faites-les griller 10 à 15 mn jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Mettez-les dans votre mixeur avec la pincée de sel. Mettez en marche et arrêtez au bout de 2 mn environ. Avec une spatule, décollez les noisettes qui se sont transformées en miettes sur les parois. Remettez en marche. Les noisettes vont ensuite former une boule. Puis la texture deviendra lisse mais encore un peu grossière. Au bout de 8 à 10 minutes, la texture va s'affiner et devenir lisse et brillante, attendez bien jusque-là, c'est long !

Conservez ensuite votre purée de noisettes dans un récipient hermétique. Elle se conservera 3 mois au réfrigérateur mais ses qualités organoleptiques seront vraiment au top pendant environ deux semaines.

Super facile
20 mn de préparation
10 mn de cuisson
Assez cher
Sans gluten
Veggie

Ingrédients pour 1 grand pot :

- 200 g de chocolat noir à 70 %
- 1 sachet de sucre vanillé
- 125 g de beurre demi-sel
- 2 c. à café d'huile de noisette (vous en trouverez dans les magasins bios)
- 3 c. à soupe de purée de noisettes (en magasin bio)
- 400 g de lait concentré sucré
- 200 g de noisettes

Variantes :

Si vous ne trouvez pas de purée de noisettes, faites-la vous-même, c'est simple, c'est le mixeur qui fait tout le boulot :-). Regardez dans le paragraphe astuces en bas de cette page.

