

Pâte à tartiner maison

Faites torréfier les 270g de noisettes entre 30 et 40 min au four à 180°. Elles doivent ressortir presque noires. Laissez-les refroidir avant de les débarrasser de leur peau.

Pour le praliné :

120g de sucre

120g de noisettes torréfiées sans la peau

Préparez un caramel ambré avec le sucre et étaler-le sur une feuille de cuisson en une fine couche. Laissez durcir puis cassez-le et mettez-le dans le bol du mixer avec les noisettes. Mixez jusqu'à obtenir une pâte avec le moins de morceaux possibles.



Pour le Gianduja au chocolat au lait :

150g de noisettes torréfiées sans la peau

150g de sucre glace

3g de sel

150g de chocolat au lait

Mixez les noisettes avec le sucre et le sel. Faites fondre le chocolat et ajoutez-le au mélange précédent. Mixez jusqu'à obtenir une pâte.



Pour la pâte à tartiner :

Les deux mélanges précédents

10g de cacao non sucré en poudre

20g de poudre de lait

10g d'huile de pépin de raisin (ou autre huile neutre : mélange de 4 huiles pour moi)

Mixez le praliné avec le gianduja, le cacao, la poudre de lait et l'huile pendant au moins 5 min.

