

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

PÂTE À TARTINER CHOCOLAT AU LAIT, NOIX DE PÉCAN, SIROP D'ÉRABLE

Pour 2 pots de confiture ou 3 pots plus petits

**180g chocolat au lait - 50g beurre doux - 150g lait concentré non sucré - 80g noix de pécan - 100g sirop d'érable -
Préchauffer le four à 150° (th.5). Etaler les noix de pécan sur une plaque à pâtisserie. Enfourner et torréfier 10 minutes. Sortir et réserver à température ambiante.**

Fondre le chocolat au lait au micro-ondes par tranche de 30 secondes (pour moi 3X). Ajouter le beurre et le lait concentré. Verser dans une casserole et cuire 10 minutes à feu très doux en remuant avec une cuillère en bois. Mixer les noix de pécan avec le sirop d'érable jusqu'à formation d'une pâte. Retirer le mélange au chocolat du feu, y ajouter la pâte aux noix de pécan et sirop d'érable. Laisser refroidir puis mettre en pots. Conserver au réfrigérateur. Sortir 1/2 heure avant dégustation.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr