

## Pâte à tartiner aux noisettes (sans LCS)

0

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

|                       |   |        |
|-----------------------|---|--------|
| Préparation :         |   | 10 min |
| Cuisson :             |   | 4 min  |
| Coût :                |   | 2      |
| Difficulté :          |   | 1      |
| Nombre de personnes : | 8 |        |

[signaler un problème](#)

## INGRÉDIENTS

## Pour la réalisation de la pâte à tartiner aux noisettes

150 g de noisettes en poudre 120 g de sucre glace 20 g d'huile de noix 200 g de Pralinoise de Poulain  
 120 g de chocolat au lait (pistoles ou tablette) 50 g de chocolat blanc (pistoles ou tablette) 10 g de cacao amer en poudre  
 1 demi-cuillère à café de poudre de vanille

## Pour l'astuce nettoyage anti-gaspillage

du lait

## PRÉPARATION

|  | Accessoires | Durées | °C     | Vitesse | Turbo ou pétrissage |
|--|-------------|--------|--------|---------|---------------------|
| <b>POUR LA RÉALISATION DE LA PÂTE À TARTINER AUX NOISETTES</b>   |             |        |        |         |                     |
| Dans le bol, torréfier légèrement la poudre de noisettes 2 minutes - 100°C - vitesse 3. (sans verre doseur)  |             | 2 min  | 100 °C | 3       |                     |
| Racler en faisant descendre la poudre sur les lames avec la spatule mélangeuse (à l'arrêt). Mélanger 15 secondes - vitesse 4. (sans verre doseur)  |             | 15 sec |        | 4       |                     |
| A l'arrêt, faire descendre la poudre sur les lames avec la spatule mélangeuse. Ajouter le sucre glace et l'huile de noix, mixer 1 minute - fonction S. (sans verre doseur)   |             | 1 min  |        |         | S                   |
| A l'arrêt, faire descendre les poudres sur les lames avec la spatule mélangeuse. Mélanger 20 sec - vitesse 5. (sans verre doseur)  |             | 20 sec |        | 5       |                     |
| Ajouter les carrés de Pralinoise, les pistoles ou carrés de chocolat au lait, de chocolat blanc, le cacao amer en poudre et la poudre de vanille. Faire fondre le tout 2 minutes - 40°C - vitesse 3. (sans verre doseur) |             | 2 min  | 40 °C  | 3       |                     |

## PRÉPARATION

|  | Accessoires   | Durées | °C    | Vitesse | Turbo ou pétrissage |
|--|---|--------|-------|---------|---------------------|
| Racler les bords avec la spatule mélangeuse puis lisser par 9 tours - fonction Turbo. (sans verre doseur)  |  |        |       |         | 9T                  |
| Recommencer à lisser par 9 tours - fonction Turbo. (sans verre doseur)   |  |        |       |         | 9T                  |
| Verser la pâte dans un pot type confiture et placer dans un placard. Le lendemain, la pâte est un peu plus ferme, réchauffer 10 secondes au micro-ondes pour une texture plus souple. (Constat: elle varie en texture selon la température ambiante) |   |        |       | 0       |                     |
| <b>POUR L'ASTUCE NETTOYAGE ANTI-GASPILLAGE</b>   |   |        |       |         |                     |
| Dans le bol "sale", verser le lait et chauffer 1 minute - 50°C - vitesse 5, voilà un bon lait chocolaté aux noisettes.   |   | 1 min  | 50 °C | 5       |                     |
| POUR INFO : 631 kcal/100 g - sans LCS : sans lait concentré sucré  |   |        |       | 0       |                     |