

## Pâte à tartiner choco-noisettes



Avant toute chose, je préfère vous prévenir, cette recette nécessite un bon mixeur car je peux vous l'assurer, il va chauffer du moteur!

- 270g de noisettes entières
- 120g de sucre en poudre
- 150g de sucre glace
- 150g de chocolat au lait
- 25g de lait en poudre
- 10g de cacao amer en poudre
- 5g d'huile de tournesol
- 3g de sel fin

D'abord, il faut faire torréfier les noisettes entières. Pour cela, placez les noisettes sur un plaque de cuisson et mettez-les au four pendant 15 minutes à 180°.

Caramel, bonbons & chocolat... le blog culinaire de deux gourmands

[www.caramelbonbonsetchocolat.fr](http://www.caramelbonbonsetchocolat.fr)

Cette recette ainsi que la photo qui l'accompagne sont la propriété de Caramel, bonbons & chocolat.

Les recettes de Caramel, bonbons & chocolat...

Mettez ensuite les noisettes encore chaudes dans un torchon propre, et frottez-les de manière à enlever leur peau (c'est magique!).

Préparez ensuite un caramel à sec: dans une petite casserole à fond épais, faites fondre le sucre en poudre jusqu'à ce qu'il ait une jolie couleur dorée. Attention de ne pas le faire trop colorer auquel cas il aurait un goût amer désagréable.

Versez le encore chaud sur une feuille de papier sulfurisé et laissez-le complètement refroidir. Quand il est froid, cassez-le en morceaux.

Mixez alors les morceaux de caramel avec 120g de noisettes torréfiées.

Vous devez alors mixez longuement, jusqu'à obtenir une pâte semi-liquide.

C'est ce qu'on appelle du praliné.

Réservez-le dans un bol, puis placez dans le mixeur les noisettes restantes et le sucre glace.

Ici, même processus, vous devez mixer jusqu'à obtenir une pâte compacte : la pâte de noisettes.

Cela peut être un peu long mais vous devez vraiment obtenir cette consistance. Et puis après tout, c'est le robot qui travaille, pas vous :-)

Faites alors fondre le chocolat au lait et ajoutez-le à la pâte de noisettes dans le mixeur. Mixez, vous obtenez alors du gianduja (trop dingue cette recette!).

Ajoutez ensuite le praliné, le cacao, le lait en poudre, l'huile et le sel.

Mixez à nouveau.

Au départ, le mélange est assez compact mais il se liquéfie progressivement. Arrêtez de mixer quand vous obtenez une consistance de pâte pas trop liquide.

Conservez votre pâte à tartiner dans des bocaux à couvercles propres. Avec ces proportions, vous pouvez faire environ deux "pots de confiture" de pâte à tartiner.

Caramel, bonbons & chocolat... le blog culinaire de deux gourmands

[www.caramelbonbonsetchocolat.fr](http://www.caramelbonbonsetchocolat.fr)

Cette recette ainsi que la photo qui l'accompagne sont la propriété de Caramel, bonbons & chocolat.