

Pâte à tartiner praliné

plaisir à savourer de temps en temps

Ingrédients pour 1 pot

- 170g de chocolat praliné
- 75g de beurre doux
- 10 cl de crème fraîche
- 1 cuillère à soupe de noisettes concassées

Préparation 10 minutes / Cuisson 1 minutes

- Couper le chocolat et le beurre en morceaux et les mettre dans un saladier
- Faire fondre le mélange chocolat beurre au micro onde ou à la casserole
- Ajouter la crème à la préparation
- Bien mélanger
- Ajouter les noisettes et mélanger
- Transvaser dans un pot et fermer immédiatement
- Après ouverture, conserver au frais une quinzaine de jour.

Accompagnement

- Idéal pour une soirée crêpes ou un goûter

Si vous souhaitez faire plusieurs pots ou consommer votre purée ultérieurement, vous devez stériliser vos pots pour pouvoir les conserver à l'air libre.

Pour cela mettre vos pots et couvercle dans une grande casserole remplie d'eau, porter à ébullition et laisser bouillir 15minutes. Verser votre préparation bien chaude dans vos pots chauds et fermer pour créer un appel d'air. Vous pourrez garder votre préparation 3-6mois dans un endroit sec à l'abri de la lumière.

Diétôdélices