

Pâte à tartiner chocolat noisette

plaisir à savourer le dimanche matin

Ingrédients pour un pot de 400g

- 100g de chocolat noir
- 4 cuillères à soupe de sirop d'agave
- 100g de noisette
- 15cl de boisson au soja ou de lait de vache

Préparation 10 minutes / Cuisson 15 minutes

- Préchauffer le four à 180°C
- Mettre les noisettes sur une plaque de cuisson
- Enfourner et laisser cuire 10 minutes
- Mixer les noisettes jusqu'à l'obtention d'une pâte
- Couper le chocolat en morceaux
- Dans une casserole mettre le lait, le sirop d'agave, et la pâte de noisette
- Porter à ébullition
- Hors du feu ajouter le chocolat et remuer pour qu'il fonde
- Mixer ou bien mélanger la préparation puis verser dans un pot
- Refermer le pot et laisser refroidir

Accompagnement

- Si vous souhaitez faire plusieurs pots et les conserver, n'oubliez pas de les stériliser.
- La pâte de noisette, s'achète en magasin bio toute prête. Vous utiliserez alors 4 cuillères à soupe.

Diétôdélices