



# PÂTE À TARTINER CHOCO-NOISETTES



Cette petite crème express associe les vitamines du fruit cru ainsi que les bienfaits de la purée d'amande.

## Ingédients

Pour 1 pot de 250 g environ

- 35 g de sucre de canne
- 20 g d'eau
- 25 g de chocolat noir
- 130 g de purée de noisette
- 40 g d'huile neutre (tournesol, pépins de raisin...)

## Temps

- ⌚ 10 minutes de préparation et 10 minutes de cuisson

## Préparation

- Faire un sirop en mélangeant le sucre et l'eau dans une casserole sur feu doux.
- Faire fondre le chocolat au bain-marie.
- Hors du feu, ajouter le chocolat au sirop puis petit à petit l'huile et la purée de noisette pour obtenir une texture lisse.
- Maintenir au frigo 1 semaine.

## Matériel



1 bol



1 casserole



1 pot vide