

Pâte à tartiner maison

Ingrédients pour 1 pot (environ 170ml) :

100g de chocolat
75g de lait
50g de noisettes entières
un peu de sirop d'agave

Matériel de cuisine :

1 bol
1 plaque de cuisson
1 casserole
1 cuillère
1 bocal ou pot de confiture

Méthode à suivre, tu peux même cocher chaque étape :

1. Dans un bol, casse le chocolat noir et fait-le fondre au bain marie ou au micro-ondes. Pendant ce temps, met les noisettes entières dans un sac en plastique et concasse-les avec un pilon.
2. Une fois fondu, retire le chocolat du feu et laisse refroidir un petit peu.
3. Ajoute dans le chocolat fondu le lait et les noisettes. Mélange le tout jusqu'à obtenir un mélange homogène.
4. Dans le mélange, ajoute le sirop d'agave et mélange à nouveau jusqu'à obtenir une pâte homogène.
5. Une fois que la pâte est homogène, verse-la dans un bocal ou un pot à confiture,
6. Laisse refroidir jusqu'à utilisation.