

# Pâte à tartiner chocolat-noisette

---

 [ma viecaramel.fr](http://ma viecaramel.fr)

Ma vie caramel

20 mars  
2020

**Préparation** : 20 minutes

**Cuisson** : 15 minutes

**Difficulté** : facile

**Préparation** : 20 minutes

**Cuisson** : 15 minutes

**Difficulté** : facile

## Ingrédients

---

### POUR 1 GROS POT

- **140 g** de noisettes
- **30 g** de sucre glace
- **10 g** de cacao en poudre non sucré
- **70 g** de chocolat au lait
- **80 g** de chocolat noir
- **40 g** d'huile de pépin de raisin
- **25 g** de poudre de lait *Régilait* (qui apportera un petit goût lacté très agréable)

## Matériels

---

Un mixeur

## Ingrédients

---

### POUR 1 GROS POT

- **140 g** de noisettes
- **30 g** de sucre glace
- **10 g** de cacao en poudre non sucré
- **70 g** de chocolat au lait
- **80 g** de chocolat noir
- **40 g** d'huile de pépin de raisin
- **25 g** de poudre de lait *Régilait* (qui apportera un petit goût lacté très agréable)

## Matériels

---

Un mixeur

### **A savoir avant de commencer**

| *Pour cette recette il est indispensable d'avoir un mixeur assez puissant pour pouvoir réaliser la pâte de noisette.*

| *Pour un goût encore plus prononcé de noisette vous pouvez remplacer l'huile de pépin de raisin par une huile de noisette.*

| *Vous pouvez conserver votre pâte à tartiner chocolat-noisette au réfrigérateur, mais sortez-la 15 minutes avant dégustation pour que celle-ci ne soit pas trop ferme. Pour ma part je la conserve à température ambiante car le pot ne dure jamais très longtemps*

### **La recette**

---

| Préchauffez votre four à **160°**.

| Faites torréfier vos noisettes pendant **15 minutes** sur la plaque de votre four recouverte d'un tapis de cuisson ou d'un papier sulfurisé.

| Laissez refroidir vos noisettes puis enlever la peau. Pour cela rien de plus simple il suffit simplement de placer vos noisettes dans votre linge et des les frottez énergiquement pendant quelques minutes. Réservez.

| Faites fondre vos chocolats au bain marie. Réservez.

| Dans le bol de votre mixeur mettre vos noisettes et le sucre glace puis mixer jusqu'à obtention d'une pâte assez liquide.

| Ajoutez le cacao et la poudre de lait Régilait.

| Puis l'huile de pépin de raisin, le chocolat fondu et mixez jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.

| Versez votre pâte à tartiner chocolat noisette dans un récipient et voilà c'est prêt.

**DÉGUSTEZ !**