Recette par Laura Annaert

www.mamanchef.fr

Pâte à tartiner aux noisettes
Temps de préparation : 15 min
Temps de cuisson : 15 min

Pour 1 pot de pâte à tartiner

100 g de noisettes entières décortiquées
80 g de crème fleurette
40 g de miel
1 c. à café de sucre
50 g de chocolat noir
50 g de chocolat au lait
1 c. à café d'huile de pépins de raisin

Robot mixeur | Cuiller en bois

2 - La pâte à noisettes

1. Fais griller les noisettes dans le four préchauffé à 150 °C (th5) pendant 15 minutes. Elles doivent avoir un peu coloré et la petite pellicule brune doit s'enlever facilement.
2. Une fois refroidies, retire toutes les peaux des noisettes en roulant les noisettes entre tes paumes de main.
3. Mixe les noisettes finement.

2 - La pâte à tartiner

1. Dans une casserole, fais chauffer la crème liquide avec le miel et la cuillerée de sucre.
2. Dans un saladier, casse le chocolat en petits morceaux. Ajoute ensuite la pâte de noisettes. Maintenant, demande à un adulte de verser le mélange crème-miel bouillant dessus. Incorpore petit à petit à la cuiller en bois, tout en douceur.
   Pour finir, ajoute l'huile et mélange encore jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.
3. Verse la pâte dans un pot de confiture. Le tour est joué !

Comment conserver et déguster la pâte à tartiner ?

Bonne nouvelle ! La pâte se conserve plusieurs semaines au frais.

Pense bien à retirer le pot 30 min du frigo avant de l'utiliser, elle sera plus facile à tartiner et tu sentiras le bon goût des noisettes et du chocolat.

L'astuce pour gagner du temps de Myrtille

Si tu manques de temps, remplace les noisettes par de la pâte de noisettes ou du praliné tout prêt. Si elle est déjà sucrée, divise le poids du miel par deux.

L'astuce de Jules

À la place de griller les noisettes au four, tu peux les faire griller à la poêle sur feu vif (sous surveillance d'un adulte). Attention ! Dès qu'elles fument, il faut baisser le feu car si elles brûlent, le goût sera âcre (pas bon ☹) et il faudra les jeter et recommencer.

Le petit truc d'Eloi et Théo :

Frotte chaque noisette pour faire tomber sa petite peau.