

Pâte à tartiner (Le meilleur nutella maison !)



Entre toutes les pâtes à tartiner c'est vraiment celle-ci la meilleure et c'est celle-ci qui se rapproche le plus du nutella®. Que ce soit au niveau du goût et de la texture elle est vraiment parfaite ! L'intensité des noisettes n'est ni trop présente ni absente, le dosage est très bien. Et la texture sans des petits morceaux de noisettes est super ! J'ai vraiment adoré cette pâte à tartiner et pour sûr je la referais ! Je vous conseille vraiment de la tester si vous êtes un adapte de pâte à tartiner maison ! J'ai trouvé cette recette dans un des magazines de Marmiton et au lieu d'ajouter la poudre de noisette comme eux, j'ai mixez longuement des noisettes entières.

Pour 2 pots

Ingrédients:

1 boîte de lait concentré sucré (soit 397g)

200g de chocolat noir

170g de beurre

75g de noisettes

Préparation:

Mixez les noisettes jusqu'à l'obtention d'une pâte assez liquide. Mixez jusqu'à ce qu'il n'y ait pratiquement plus de morceaux apparents de noisettes. Réservez.

Faites fondre au bain-marie le beurre et le chocolat. Mélangez pour lissez la préparation.

Hors du feu, ajoutez le lait concentré sucré ainsi que les noisettes mixées. Mélangez bien pour avoir une préparation bien homogène.

Versez dans des pots, laissez refroidir et entreposez au réfrigérateur.

A déguster avec une bonne tranche de brioche ! 🍞