

Nutella home-made



Chez moi le nutella est banni, la raison est très simple, toutes les cochonneries qu'il y a dedans et le fait que ce soit vraiment graaaas ! Mais voilà assez longtemps que j'avais envie de le confectionner moi-même, alors voilà je me suis lancé dans la réalisation de cette gourmandise mille fois meilleur fait-maison et bien sur beaucoup moins grasse et beaucoup plus saine ! C'est une recette simple tout en image que je vous propose.

Pour 1 petit pot de nutella

Ingrédients:

100g noisettes entières (décortiquées)

60g de chocolat au lait

5 à 6c. soupe de lait

1c. à café de cacao en poudre

Préparation:

Préchauffez le four à 180°C (th.6-7). Versez les noisettes sur une plaque de cuisson et enfournez-les pour 10 à 15min de sorte à les torrifier. Mettez-les dans sac de congélation et frottez celui-ci entre vos mains de façon à retirer la peau des noisettes au maximum, finissez à la main, ce n'est pas grave si il reste un peu de peau sur les noisettes.

Mixez les noisettes jusqu'à obtention d'une pâte liquide, il ne doit pratiquement plus y avoir de poudre de noisettes.

Faites fondre au bain-marie le chocolat au lait et ajoutez-le à la pâte de noisettes, mélangez à la spatule.

Faites chauffer le lait ajoutez-le à la pâte. Mélangez bien.

Versez la préparation encore chaude dans le bol d'un petit mixer et faites tourner jusqu'à quasi refroidissement à pleine puissance. Ajoutez à ce moment-là le cacao en poudre pour obtenir une couleur plus proche de celle du nutella.

Versez dans un pot à confiture et réservez au réfrigérateur.