**Choco**

Nous vous proposons une alternative naturelle à la pâte à tartiner aux noisettes du commerce avec cette recette facile à réaliser et nécessitant des ingrédients simples...

|  |  |
| --- | --- |
| ***Ingrédients***   * Pour 1 pot de 450 g environ : * 125 g de chocolat dessert au lait * 90 g de beurre à température ambiante (ou de margarine) * 1/2 boite de lait concentré sucré (1 boite fait 397 g) * 50 g de noisettes en poudre * 1 cuillerée à café d'huile de noisettes (facultatif). | ***Ustensiles***   * 1 saladier * 1 casserole * 1 petit mixer * 1 pot ou 2 pots avec couvercle (500 g le tout) |

***Préparation***

1. Sortir 90 g de beurre du réfrigérateur un peu en avance pour qu'il soit ramolli
2. Dans une casserole, faire fondre 125 g de chocolat à feu doux. Quand le chocolat a une texture bien lisse ajouter hors du feu le beurre coupé en petits morceaux et mélanger

[](https://cdn.lacuisinedannie.com/images/blog/1723207635.jpg)

1. Ajouter ensuite la demi boite de lait concentré sucré et 50 g de poudre de noisettes : si on achète la poudre de noisettes on peut si besoin la re- mixer pour une texture encore plus fine

[](https://cdn.lacuisinedannie.com/images/blog/748141287.jpg)

1. Terminer par 1 cuillerée à café d'huile de noisette et bien mélanger le tout

[](https://cdn.lacuisinedannie.com/images/blog/1709814112.jpg)

Mettre en pot (s) et conserver au réfrigérateur

[](https://cdn.lacuisinedannie.com/images/blog/770226392.jpg)