**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



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



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



Mettre en pot (s) et conserver au réfrigérateur

