

Pâte à tartiner maison

(Pour 2 pots)

300	g	noisettes entières
150	g	chocolat au lait
5	g	cacao amer
20	g	poudre de lait
1	pincée	sel
10	g	huile de noisette
2	c.à.s	mélasse

Torréfier les noisettes entières 15 Minutes à 180 degrés chaleur conventionnelle sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Frotter dans un linge pour enlever les peaux. Inutile de trop s'acharner, ça n'est pas grave si tout ne s'enlève pas.

A l'aide d'un mixeur plongeant ou d'un robot, mixer les noisettes jusqu'à obtenir une pâte légèrement huileuse.

Faire fondre doucement le chocolat avec l'huile de noisette . Ajouter le chocolat fondu et la mélasse à la pâte de noisette et remixer pour obtenir un mélange homogène. Débarrasser dans un cul de poule.

Ajouter le lait en poudre, le cacao et la pincée de sel et mélanger à la spatule.

Verser dans un pot propre. La consistance de la pâte paraît assez fluide, mais elle se solidifie par la suite. Ici sur les photos elle était encore un peu chaude. Elle prendra alors une texture idéale après quelques heures laissée à température

ambiante. Vous pouvez la garder au frigo, mais sachez alors qu'elle deviendra dure et cassante comme du vrai Nutella, alors qu'à température ambiante, elle restera souple sans pour autant être coulante.

Vous pouvez remplacer l'huile de noisette par de l'huile végétale neutre, voir de ne pas en mettre du tout, je ne suis pas sûre que ça change grand chose à la recette (oui mais voilà, j'avais trop envie d'utiliser mon huile de noisette dans une pâte à tartiner aux noisettes).