

## Recette de pate à tartiner aux noisettes sans huile de palme par Valérie Lagrange

Pour 1 pot:

- 60g de noisettes
- 60g de chocolat (la moitié noir et l'autre au lait)
- 60ml de crème liquide
- 30g de beurre
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 pincée de sel

Dans une casserole, ajouter les morceaux de chocolat, le beurre, la crème fraîche, le miel et le sel

A feu doux, faire fondre puis laisser de coté

Préchauffer le four à 180°C

Mettre les noisettes au four pendant 11 minutes. Une fois torréfié, mettre les noisettes dans un torchon et les frotter afin de retirer la peau.

Mettre les noisettes dans un robot, pulser jusqu'à ce que la consistance ressemble à du beurre

Ajouter le chocolat à la préparation et pulser de nouveau jusqu'à que tout soit bien mélangé

Mettre la préparation dans un petit pot en verre et laisser refroidir

Couvrir puis mettre au frigo. La pâte va s'épaissir en refroidissant.

A consommer dans les 15 jours.

## Régalez-vous!

