

Pâte à tartiner voluptueuse

Pour un gros pot:

- 140 g de Pralinoise (chocolat au lait praliné de la marque Poulain)
- 50 g de chocolat au lait (ou noir)
- 75 g de beurre
- 250 g de lait concentré sucré



Dans le bol du thermomix, placer le chocolat au lait en morceaux et mixer **5 secondes** à **vitesse 5**. Racler les parois et ajouter la Pralinoise en morceaux et le beurre. Programmer **5 min à 50°, vitesse 5**. A la sonnerie, ajouter le lait concentré et mélanger **30 sec à vitesse 3**. Verser dans un pot.

SANS THERMOMIX

Placer les deux chocolats en morceaux ainsi que le beurre dans un récipient allant au micro-ondes. Faire fondre par paliers de 30 sec, en remuant bien entre chaque, jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène. Ajouter alors le lait concentré et mélanger de nouveau. Mettre en pot.

Pour conserver l'onctuosité de la pâte à tartiner, mieux vaut la garder à température ambiante... mais une fois que vous y aurez goûté, elle ne fera pas long feu, croyez-moi!



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>