

PÂTE A TARTINER AU CHOCOLAT ET AUX NOISETTES



Facile

Préparation: 5 mn

Cuisson: 5-10 mn

Pour 3 ou 4 petits pots:

150 g de chocolat au lait fourré à la pâte de noisette (Lindt, petit dessert pour moi)

60 g de noisettes en poudre

150 ml de crème entière liquide

100 ml de lait concentré non sucré

1 càs de cacao pur

Une pincée de fleur de sel

Ebouillanter les pots et les laisser sécher retournés sur un torchon.

Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes par petites impulsions.

Dans le bol du mixeur, mettre la crème, le lait et la poudre de noisettes et le cacao avec le chocolat fondu. Mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte très homogène.

Verser dans les pots et laisser refroidir avant de réserver au frais.