



## Pâte à tartiner au chocolat et aux noisettes

sans gluten végétarien 25 min

### Ingrédients

Conserve  
Pour 2 bocaux de 2,5 dl

- 100 g de noisettes
- 2,5 dl de crème
- 200 g de chocolat noir, p. ex. Crémant

### À vos tabliers!

Préparation: env. 25 minutes

1

Hacher finement les noisettes à l'aide d'un robot ménager. Les griller dans une poêle antiadhésive env. 3 min à feu moyen puis les retirer. Amener la crème à ébullition, ajouter les noisettes grillées et réduire le feu. Faire mijoter env. 10 min en remuant de temps en temps. Retirer la casserole du feu et laisser un peu tiédir. Hacher grossièrement le chocolat, l'ajouter à la crème et le faire fondre en remuant. Verser dans des bocaux hermétiques, préalablement ébouillantés et secs, jusqu'à ras bord, et fermer aussitôt.

Recettes: Katrin Klaus

Source: <https://migusto.migros.ch/fr/recettes/pate-a-tartiner-au-chocolat-et-aux-noisettes>

### Le p'tit truc

- Se conserve env. 3 semaines au réfrigérateur.

## Utilisez-vous déjà les livres de cuisine numériques?



Créer des livres de cuisine sur votre profil Migusto vous permet ...

*de mémoriser vos recettes préférées par thème*

*d'avoir une meilleure vue d'ensemble de votre collection de recettes*

**NOUVEAU:** *de faire imprimer un livre de cuisine personnalisé et de le recevoir chez vous à la maison*

Avons-nous éveillé votre curiosité? Alors ne perdez plus une minute:

Connexion